



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI TAVA BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet hazır yufka  
500 gram ıspanak  
1 adet büyük soğan  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
200 gram beyaz peynir (isteğe bağlı)  
1 su bardağı süt  
2 adet yumurta  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber (isteğe bağlı)

İspanakları iyice yıkayın ve doğrayın. Soğanı yemeklik doğrayın ve zeytinyağında pembeleşene kadar kavurun. Doğranmış ıspanakları ekleyip suyunu çekene kadar pişirin. Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak pul biber ekleyin. Soğuması için bir kenara alın.

Eğer kullanıyorsanız, beyaz peyniri ufalayıp soğuyan ıspanak karışımına ekleyin ve karıştırın. Bir kasede süt, yumurta ve sıvı yağı iyice çırpın.

Tavanızı sıvı yağ ile hafifçe yağlayın. İlk yufkayı tavanın tabanına serin, kenarları dışarı taşacak şekilde bırakın. Yufkanın üzerine hazırladığınız sostan dökün ve fırçayla yayın. İkinci yufkayı parçalayarak tavanın içine yerleştirin ve üzerine tekrar sostan dökün.

Hazırladığınız ıspanaklı harcı yufkanın üzerine eşit şekilde yayın. Kalan yufkayı da parçalayarak harcın üzerine yerleştirin ve tekrar sostan dökün.

İlk serdiğiniz yufkanın kenarlarını içeri doğru katlayarak böreğin üstünü kapatın. Kalan sosu böreğin üzerine dökün ve her yerine gelecek şekilde yayın.

Tavayı orta ateşte ocağa koyun ve böreğin altını kontrollü bir şekilde kızarana kadar pişirin (yaklaşık 10-15 dakika).

Altı kızardıktan sonra böreği bir kapak veya düz bir tabak yardımıyla ters çevirin ve diğer tarafını da aynı şekilde kızartın. Börek her iki tarafı da kızardıktan sonra ocaktan alın ve dilimleyerek sıcak servis yapın.



