



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI TEPŞİ BÖREĞİ (ATEŞ ÜZERİNDE)

500 gram yufka

160 gram sadeyağ, ya da margarin

ISPANAK İÇİ:

1250 gram ıspanak

250 gram soğan (3 orta)

120 gram sadeyağı, ya da margarin (6 çorba kaşığı)

Tuz

Karabiber

1 Bir kaba; 5 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin koyarak, kızdırmadan eritmeli, sonra da dışarıdan satın almış olduğumuz 500 gram hazır yufkadan yalnız bir tanesini, böreğı içinde pişirecek olduğumuz 22 - 25 Santim çapındaki tepside bir buçuk misli, diğerkilerin ise ancak tepsi yuvarlaklığında olmak üzere keserek, yufkaları da bir yana ayırmalıdır.

2 Sonra 4 silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin eriterek, bunun yarısını böreğı pişirecek olduğumuz tepsinin içine koymalı ve yağın üstüne büyük ve yuvarlak olarak kesmiş olduğumuz yufkayı tepsinin kenarlarından taşarcasına döşedikten sonra bunun üstüne, hazırlayarak bir tarafa bırakmış olduğumuz yağdan bütün katlara yetecek miktarda yağ gezdirmeli ve yağın üstüne de tepsi büyüklüğünde kesmiş olduğumuz hamurlardan birini oturttukten sonra, yufkaların yarısını böylece bir hamur, bir miktar yağ olmak üzere birbirlerinin üstlerine istiflemelidir.

3 İstiflenmiş olan bu yufkaların üzerlerine de malzemesinden hazırlanmış ıspanaklı içi yaydıktan sonra ıspanağın üstüne de yine bir yufka, bir miktar yağ olmak üzere bütün yufkaları istiflemede devam etmeli, sonra da bunların üzerlerine, tepsinin altına döşeyerek etraftan taşırmış olduğumuz ilk yufkanın kenarlarını kapatmalıdır. (Yufkaların yırtık ve kenarlarını birleştirerek tepside katlar oluşturmalıdır).

4 Yufkaların istiflenmeleri sona erince; tepsiyi orta ateşe oturttarak, böreğın altı pembemsi bir renk alıncaya kadar tepsiyi ikide bir oynatmalı çevirmeli, kızartmalı ve böreğın altı iyice kızarıncaya üstüne bir kapak kapatarak ve altüst ederek böreğı kapağına almalı, sonra da tepsiye geri kalan margarin yağının tamamını koyduktan sonra kapaktaki böreğı kaydırmalı, tekrar tepsiye almalı, sonra da böreğın bu tarafını da aynen yukarıda anlattığımız gibi kızarttıktan sonra, ateşten almalı ve parçalara keserek tabağına aktarmalı ve servis yapmalıdır.