



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI TEPŞİ BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

500 gram ıspanak
4 yufka
2 soğan
150 gram beyaz peynir
1 su bardağı süt
1/2 su bardağı zeytinyağı
3 yumurta
1 çorba kaşığı çörekotu
Tuz
Karabiber

Öncelikle yumurtaları çukur bir kaba kırıp çırpın. Süt ve zeytinyağını ekleyip çırpmaya işlemine devam edin. Bu esnada ıspanakları sudan geçirin ve iyice temizledikten sonra doğrayın. Soğanları soyup ince ince kıyın. Bir kaşık zeytinyağını tavada kızdırıp soğan ve ıspanağı soteleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Soteleme işleminden sonra tavayı ocaktan alın. Ve karışımın içerisine ufalanmış peynir ilave edin. Fırın tepsisini yağlayıp yufkalardan birini kenarları dışa taşacak şekilde yerleştirin. Üzerini biraz sütlü karışımla ıslatıp ikinci kat yufkayı yayın. Islattığınız yufkanın üzerine ıspanaklı harcı ekleyip üçüncü yufkayı serin. Sütlü karışımla ıslatıp dördüncü yufkayı yayın. Üzerine kalan sütlü karışımı dökün ve çörek otunu serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

