



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI TEPŞİ BÖREĞİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

3 adet taze yufka

Harcı için:

500 g taze ıspanak, yıkanıp temizlenmiş, kabaca doğranmış

1 adet orta boy soğan, ince kıyılmış

15 ml zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Yufkaları ıslatmak için:

1 adet yumurta, çırpılmış

100 ml süt

60 g eritilmiş tereyağı veya zeytinyağı

Üzeri için:

1 adet yumurtanın sarısı, çırpılmış

İspanakları üzerlerini kaplayacak kadar kaynar suya atarak haşlayın. Sudan alıp iyice sıkarak süzün ve bekletin.

Tavada soğanı zeytinyağında soteleyin. İspanağı, tuz ve biberi ekleyin. 2-3 dakika soteleyin ve bir kenara alın.

Yufkaları ıslatmak için malzemeleri iyice çirpin ve kenarda hazır bekletin.

Fırını 200 °C'ye ısıtın. Tepsiyi hazırladığınız yağ ve yumurta karışımıyla fırçalayın.

Birinci yufkayı kenarları boşta kalacak şekilde tepsiye serin. Hamur fırçası yardımıyla yağ ve yumurta karışımından yufkaya bolca sürün.

İkinci yufkanın yarısını tepsiye buruşturarak serin ve üzerine tekrar yağ karışımından fırçayla sürün. Diğer yarısını da aynı şekilde buruşturarak işlemleri tekrar edin.

İspanaklı harcı yufkanın üzerine eşit şekilde yayın.

Kalan yufkayı aynı şekilde aralarına yağlı karışımından sürerek tepsiye serin.

Tepsinin dışında kalan yufka uçlarını bohça gibi içine kapatın. Üzerine fırça yardımıyla çırpılmış yumurta sarısını sürün.

Börek tepsisini fırının orta katına koyun. Börek altın renginde kızarana dek 25 dakika pişirin.

Not: Yufkaları tepsiye hafif buruşturarak dalgalı dizmek önemlidir; böylelikle yufkalar birbirine yapışmaz ve börek daha iyi kabarr.



