



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI TEPSESİ BÖREĞİ

4 adet yufka  
1 su bardağı süt  
5 adet yumurta  
4 çorba kaşığı margarin  
200 gr. ıspanak  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 adet soğan  
Tuz  
Karabiber

Süt, yumurta ve eritilmiş margarini karıştırın. Ispanakları yıkayıp, temizleyin. Tuzlu suda haşlayın. Sularını sıkarak doğrayın. Bir tencereye 2 çorba kaşığı sıvıyağı alın. Küçük küçük doğranmış soğanı koyup pembeleştirin. Ispanağı da ekleyin. Tuz, karabiber serpiştirip, ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Bir fırın tepsisini yağlayın. Yağladığınız tepsiye ilk yufkayı serin ve üzerine sütlü karışımı sürün. Yufkaların yarısına gelene dek bu işlemi uygulayın. Yarısına geldiğinizde hazırladığınız ıspanaklı harcı yufkanın her yerine eşit oranda gelecek şekilde yayın. Tekrar yufka serin. Tüm yufkalar bittiğinde üstüne sütlü karışımdan sürün. 170 dereceli fırında yarım saat pişirin.

