



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI TEPŞİ BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

1 adet soğan
450 gr. ispanak
75 gr. kasar peyniri
50 ml siviyağ
4 adet yufka
1 yemek kasığı margarin
250 ml süt
Tuz,
Karabiber
muskat

1- Bir adet soğanı ince ince kiyin. Bir yemek kasığı margarinde kavurun. Ispanakları ayıklayıp yıkayın ve iri iri kiyin. Soğanlara ispanağı ilave edip kavurmaya devam edin. Atesten indirdikten sonra rendelenmiş kasar peyniri ekleyip tuz, karabiber ve muska ile tatlandırın.

2- 250 ml. süte 1 adet yumurta ve 50 ml. sivi yağ katıp karıştırın. Yağladığınız tepsinin içine 1 yufkayı kenarları tasacak şekilde yayın. Üzerine sütlü karışimdan sürün. Tekrar bir yufkayı ortaya katlayarak koyun. Üzerine sütlü karışimdan sürüp hazırladığınız içi yayın. Sonra bir yufkayı ikiye katlayarak tepsiye yerleştirin. Ona da sütlü karışimdan sürün. Son yufkayı kenarları tasacak şekilde koyun. Tepsini kenarlarındaki yufkaları tepsinin içine doğru kapatın. Aralarına sütlü karışimdan sürerek kalan karışimi yufkalara iyice yayın. 1 saat beklettikten sonra önceden 160 derece ısıtılmış fırının alttan ikinci rafında 25-30 dakika pisirin.