



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI TEPSESİ BÖREĞİ

Yufka 4 Adet
Süt 1 Su bardağı
Yumurta 5 adet
Margarin 4 Çorba kaşığı
Ispanak 200 gr
Sıvı yağ 2 Çorba kaşığı
Soğan 1 Adet
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. Borcamın 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.

