



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI TEPST BÖREĐİ

Aldığı kadar tuz
250 gr lor peynir
1 Kg yufka
2 adet yumurta
1 su bardaĐı süt
1 Kg ıspanak
Aldığı kadar karabiber
100 gr sana yaĐı

İspanakları yıkayın. Tuzla ovup sıkarak suyunu çıkarın. Soğanları ince ince kıyın. Yağın yarıdan fazlasını eritip. Fırça yardımı ile fırın tepsisini yağlayın. Kalan yağı süt ve yumurta ile karıştırın. Bir tencereye bol miktarda su koyup kaynatın. İspanakları ilave ederek 1-2 dakika diri kalacak şekilde haşlayın ve szn. Kalan yağı bir tavada eritin. Soğanları ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun. zerine ıspanakları ve taze çekilmiş karabiberi ilave ederek 3-4 dakiak sote edin. Ateşten alın. Lor peynirleri de ilave ederek karıştırın. Yağlanmış tepsiye yufkaların yarısını, aralarına sütlü karışımından sürerek dizin. Harcın tamamını tepsiye yayın kalan yufkaları da aralarına yine sütle karışımından sürerek dizin. En üste kalan karışımı sürün. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırının orta katında yarım saat pişirin.