



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI VE ETLİ SİMİT BÖREĞİ

20 gr yağ  
5 adet yufka  
4 adet yumurta  
500 gr süt  
1 kilo ıspanak  
2 büyük kuru kuru soğan  
1 çay kaşığı tuz  
250 gr kıyma

Soğanları ve ıspanakları ince ince kıyın.

Yağı büyükçe bir tavaya koyun ve soğanları renkleri dönene kadar kavurun, kıymayı koyup birazda onla kavurun. Daha sonra ıspanakları ekleyip, 10-15 dakika birlikte pişirin. Bir kenarda soğumaya bırakın.

Yumurta, süt ve yağı bir kaptaki karıştırın.

Ortası delik tek kek kalıbını yağlayın.

Yufkanın birini kalıbın üstüne koyun; orta kısmını kalıba uyacak şekilde delin. Yalnız yufkayı ortadan ikiye bölün ve her iki parçayı da harca batırarak kalıba döşeyin.

Araya ıspanaklı harcın yalnız bir kısmını yayın. Başka sadece yufkayı da, aynı şekilde sütlaç harca batırıp, ıspanak üzerini kapayın.

Ardından yine harcı gene yufkalarla kapatın. Böreğiniz yalnız yan yufka, benzer misil ıspanaklı halinde olmalı.

Nihayetinde kenardaki yufkalar ile böreğin üzerini kapatın. Harcın kalanını böreğin üstüne dökün.

Biraz dolapta bekletin. Sonra 200 derecede, 35-40 dakika derecede pişirin.

Piştikten sonra, servis tabağına ters çevirin.

