



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE PASTIRMALI BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

15 adet baklavalık yufka

125 gram tereyağı

İçi için:

1 kg ispanak yaprağı

100 gram pastırma

2 çorba kaşığı sıvı yağ

3 dal taze soğan

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Tuz

Karabiber

Öncelikle içi için yıkanmış ve süzölmüş ispanak yaprağını kıyın. Pastırmayı da kıyın ve bir kenara alın. Tencereye sıvı yağ koyup, kıyılmış taze soğanı kavurun. Ispanak ve pastırmayı ekleyip, 2-3 dakika daha kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiber ekledikten sonra tencereyi ocaktan alıp, ılınmaya bırakın. Baklavalık yufkayı düz bir zemine serin ve üzerine eritilmiş tereyağından sürün. İki yufkayı daha aralarına tereyağı sürerek üst üste koyun. Yufkayı uzunlamasına üçe kesin ve diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. İlinan iç harcı yufkalara pay edin ve muska ya da sigara böreği şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip, önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

