



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE PEYNİRLİ TEPİİ BÖREĞİ

1 kg hazır yufka
300 gr ıspanak
1 soğan
100 gr beyaz peynir
Yarım paket margarin
2 su bardağı süt
1 yumurta
Tuz
Karabiber

İspanakları yıkayıp ayıklayın. Suyu süzölünce iri iri doğrayın. Soğanı soyup kıyın. İki çorba kaşığı margarin büyük bir tencerede eritip soğanı pembeleştirin. İspanakları ekleyip kavurun. Tuz ve karabiber ilave edip ateşten alın. Beyaz peyniri çatalla ezerek ufalayın ve ıspanağa ilave edip karıştırın. Kalan margarin eritip soğutun. Yumurta ve sütü ekleyip iyice çırpın. Fırın tepsisini yağlayın. Aralanna sütlü karışımdan sürerek 3 yufkayı tepsiye serin. İspanaklı karışımı yufkanın üzerine yayıp yufka ile kapatın. Üzerine sütlü karışımdan sürerek diğer yufkaları serin. Kalan sütlü karışımı son yufkanın üzerine gezdirerek dökün. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.