



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE SOSİSLİ BÖREK

<https://turkinfo.hu>

Spenótos és virslis papucs

500 gr milföy hamuru (hazır da alınabilir)

500 gr ıspanak

50 gr tereyağı

3 diş sarımsak

Tuz, karabiber

10 tane sosis

Hardal

Üzeri için:

2 tane yumurta

100 gr kaşar peynir rendesi

Bir tencerede eritilmiş tereyağda önce dövülmüş sarımsağı, sonra ıspanağı kavuruyoruz. Tuz, karabiber ekliyoruz. Soğuyana kadar bırakıyoruz.

Hamuru iki parçaya böldükten sonra birisini unlanmış tezgâhta merdane yardımıyla açıyoruz. Kare şeklinde (10x10cm) kesiyoruz. Karelerin ortasına soğutulmuş ıspanaktan 1 tatlı kaşığı kadar koyuyoruz. Köşelerine biraz yumurta sürüyoruz ve kapatıyoruz, ardından yağlanmış tepsiye yerleştiriyoruz.

Hamurun diğer parçasını aynı şekilde hazırlıyoruz. Sosisleri 3 parçaya böldükten sonra her kare ortasına bir parça sosis ve biraz hardal koyuyoruz ardından hamuru köşelerden kapatıyoruz. Onları da yağlanmış tepsiye yerleştiriyoruz.

Böreklerin üzerine çırpılmış yumurta sürüp rendelenmiş kaşar peyniri serpiştiriyoruz. Önceden ısıtılmış fırında (200 derece) yaklaşık 20-25 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişiriyoruz.

Not: Bu böreğe verilen ad şeklinden dolayı "terliktir"

