



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI YUFKA BÖREĞİ

1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 küçük soğan
250 gr ıspanak yaprağı
4 çorba kaşığı eritilmiş margarin
3 yufka
1 yumurta
1 tutam muskat
1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeynir
100 gr beyazpeynir
Tuz, karabiber

Fırını 190 dereceye ayarlayıp ısıtır. Ispanakları yıkayıp bir tencereye alın. Orta ateşte kapağı kapalı olarak suyunu salıp çekene kadar pişirin.

Yufkalardan 12x12 cm.lik kareler kesip 16 kare yufka hazırlayın. 10 cm çapında 4 yuvarlak parça kesip kalan yufka parçalarını yarım cm.lik ince şeritler halinde kesin. Beyaz peyniri ufalayın.

Kare yufkaların üzerini fırça kullanarak eritilmiş margarinle yağlayın. 4 küçük tart kalıbını yağlayıp her birine 4 kare yufkayı üst üste yerleştirin. Kenarlarına ve dibine parmak uçlarınızla bastırarak çukurlaştırın.

Yumurtayı bir kâseye kırıp tuz, karabiber ve muskat ekleyin, iyice çırpın. Ispanağı ufalanmış beyazpeynir ve yumurta ile karıştırın. Karışımı tart kalıplarının içine paylaştırıp yufkaların sarkan kısımlarını üzerine çevirip kapatın. Üzerlerini yuvarlak yufka parçalarıyla kapatıp şeritler halindeki yufkaları da gelişigüzel tutamlar halinde yerleştirin. Kalıpları fırın tepsisine alıp 30-35 dakika kadar pişirin. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.

[ML® Kare Börek Videosu](#)