



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI YUFKA BÖREĞİ

2 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
1 Fiske tuz ve isteğe göre baharatlar
1 Adet soğan
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
3 Adet yumurta
500 gr ıspanak
150 gr kıyma
4 Adet yufka

İspanakları ayıklayıp yıkayalım sonra soğanları soyup margarinle kavuralım üzerine kıymayı ekliyelim ve kavurmaya devam edelim üzerine ıspanakları ekleyip biraz pişirelim. sonra ocaktan alıp tuz ve baharatlarını ekleyelim. Başka kapta yumurta sıvıyağ ve sütü karıştıralım .Yukfaları ikiye bölelim sonra üzerine önce yumurtalı karışımdan dökelim ıspanaklı karışımında üzerine yayıp gül gib saralım sonra aynı işlemi hepsi için tekrarlıyalım 225 derecelik fırında pişirelim.