



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTILIK BÖREK

Canan Karatay

500 gr ıspanak.

2 adet yufka.

200 gr kadar beyaz peynir.

Kristal kaya tuzu, karabiber ve pul biber.

1 ay bardağı sızma zeytinyağı.

Canan Karatay'ın önerdiği kahvaltılık börek tarifi için yukarıdaki malzemeler toparlandıktan sonra hazırlanış aşamasına geçilebilir. İşte peynirli ıspanaklı kahvaltılık börek tarifinin hazırlanışı;

ıspanaklar suda yıkanır ve süzölür. İnce ince doğranır ve derin bir kaseye koyulur. Tuzu, karabiberi, pul biberi ve yarım çay bardağı zeytinyağı ilave edilerek karıştırılır.

Ardından ıspanakların içine ezilmiş beyaz peynir koyulur ve karıştırılır.

Yufka tezgaha serilir ve fırça ile biraz zeytinyağı sürölür. Bir ucundan bir karış içe doğru katlanır ve katlanan yerin üstüne ıspanaklı harçtan koyulur. Devamında diğer uçları da ortaya buruşturulup sıkıca rulo yapılır.

4-5 cm uzunluğunda halkalar şeklinde dilimlenir ve yağlanmış fırın tepsisine dizilir.

Önceden ısıtılmış olan 180 derecelik fırında ortalama 15-20 dakika pişirilir.

