



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ARNAVUT BÖREĞİ

1 su bardağı ılık su (gerekirse yarım su bardağı daha)

1 kilo un

1 çay kaşığı tuz

İç i için:

1,5 kilo ıspanak

1,5 su yoğurt

Üzeri için:

4 çorba kaşığı tereyağı

7 çorba kaşığı sıvı yağ

Derin bir kabin içine un, ılık su ve tuzu koyup sert bir hamur yoğurun. Hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra 20 adet beze yapın. Her bir bezeyi tatlı tabağı büyüklüğünde açın ve 10 bezenin arasına erimiş yağ sürüp üst üste koyun. Diğer 10 bezeyi de aynı şekilde hazırlayın. Daha sonra üst üste konulan 10 bezeyi oklava yardımıyla tepsinizin büyüklüğünde açın. Fırın tepsisinin altına yerleştirin, arasına ince kıyılmış ıspanak ve yoğurdu karıştırıp yayın. Üzerine kalan 10 yufkayı da açıp üzerine kapatıp kenarlarını yapıştırarak birleştirin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin.



Fotoğraf "şahbaz" tarafından gönderildi. 09.04.2015