



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU İSPANAK BÖREĞİ

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

300 gram ekmeklik hamur, (fırınlardan alabilirsiniz),

1/2 kilo ıspanak,

300 gram lor peyniri,

30 gram rendelenmiş gravyer peyniri,

2 yumurta,

50 gram margarin yağı,

1 fiske rendelenmiş ceviz.i bevva,

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: İspanakları ayıklayıp yıkadıktan sonra bir tencereye koyarak ateşe oturtun. Tencerenin kapağını kapatarak susuz olarak haşlayın (fazla haşlanmamasına, diri kalmasına dikkat edin). İspanaklar haşlandıktan sonra tencereyi ateşten indirin ve sebzeyi kıyın. Sonra 20 gram margarin yağı, ceviz-i bevva, tuz ve karabiberle birlikte bir tavaya koyarak orta ısıdaki ateşe oturtun. Tahta kaşıkla karıştırarak ıspanakları on dakika kadar kavurduktan sonra tavayı ateşten indirin. Çırpılmış yumurtalarla lor ve rendelenmiş gravyer peynirini içine katın, iyice karıştırarak hepsini birbirine yedin.

Beri yanda hamuru iki parçaya böldükten sonra her birini merdaneyle kullanacağınız tepsinin büyüklüğüne göre açın. Tepsiyi hafifçe yağladıktan sonra yufkanın biriyle tepsinin altını ve kenarını kaplayın. Sonra ıspanağı içine boşaltın ve bir spatulayla eşit biçimde yayılmasını sağlayın. Öbür yufkayla ıspanağın üzerini örttükten ve iki yufkanın uçlarını yapıştırdıktan sonra kalan margarin yağını da sağa, sola serpiştirin.

Tepsiyi orta ısıdaki fırına sürerek böreğin üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirin. Börek piştikten sonra dilim dilim kesip servis tabaklarına alın ve sıcak sıcak servis yapın.