



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU BÖREK

6 adet yufka
3 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı sirke
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
İçerisinde:
200 gram beyaz peynir
1 adet soğan
1 kilo ıspanak
Yarım çay bardağı erimiş tereyağı

Bir tavada tereyağını eritip rendelenmiş soğanları ekleyip kavurun. Ocaktan alıp içine kıyılmış ıspanakları koyup soğanların sıcaklığı ile yumuşamasını bekleyin. Kavurmayın. Yufkaları tepsi büyüklüğünde kesin ve her yufkanın arasına sirke, un, sıvı yağ, süt ve yoğurt karışımından gezdirip her tarafına yayın. ıspanaklı harçtan da iki yufkada bir serpin, tüm yufkalar bitince kalan sıvıyı üzerine bolca sürün. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip çıkartın. Dilimleyip servis yapın.