



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU BÖREK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 6 Adet yufka
- 2 Su Bardağı süt
- 1 Adet soğan
- 3 Adet yumurta
- 1 Demet ıspanak

Soğanı ve ıspanağı doğrayın. Yağın bir kaşığı ile önce soğanı kavurun. Ispanakları ekleyin karıştırın. Ispanaklar ölünce baharat ve tuzunu koyup bekletin. Yumurta, süt ve kalan yağı çırpın. Bir yufkayı yağladığınız tepsiye serin. Her tarafına değecek kadar yumurtalı harçtan sürün. Üç yufkayı aynı şekilde serdikten sonra ıspanakları tepsiye yerleştirin. Kalan yufkaları da serin. Artan yumurtalı harcı böreğin üzerine yayın. 170 derecelik fırında pişirin.