



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI ISPANAKLI TEPİİ BÖREĞİ

150 Gr Sana Hamurışı
10 Dilim pastırma
5 Adet yufka
1 Demet ıspanak
3 Adet soğan
Sos Malzemesi:
1 bardak yoğurt
1 bardak sana yağı (erimiş)
3 adet yumurta

İspanakları yıkayıp süzün. Üstüne tuz serpip ovun. Tavla zarı formunda doğradığınız soğanları, karabiberi ve tuzu ekleyin. 10 dilim pastırmayı küçük küçük doğrayıp, ıspanağı karıştırın. Fırın tepsisini yağlayıp, 1 kat yufka serin. Sostan bol miktarda sürüp, ikinci yufkayı serin ve yine sos sürün. Üçüncü yufkayı da serdikten sonra üstüne hazırladığınız karışımı yayın. Diğer yufkaları serdikten sonra üzerine kalan sostan sürüp çörek otu serpererek fırında pişirin.

Sos Tarifi: Yoğurt, yumurta ve sana yağını karıştırarak sosu hazırlayın.
