



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ İSPANAKLI TEPŞİ BÖREĞİ

1 paket Knorr Patates Püresi  
1 ¼ su bardağı (250 ml.) su  
125 ml. süt  
½ yemek kaşığı margarin  
2gr. tuz  
750 gr. taze ıspanak  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1/8 çay kaşığı muskat rendesi  
4 adet yufka  
3 yumurta  
2,5 su bardağı süt  
½ su bardağı sıvı margarin  
Tuz  
Karabiber

Knorr Patates Püresini süt, su, margarin ve tuz ilavesiyle paket arkası tarifine göre pişirin.

Bir tavada zeytinyağını ısıtın. Ispanakları ekleyip soteleyin. Muskat rendesini ekleyin.

İç harcı yapmak için sotelenmiş ıspanakları Knorr patates püresi ile karıştırın, bir kenara alın.

Derince bir kabın içine yumurtaları kırın ve çirpin.

Üzerine süt, margarin, tuz ve biberi ekleyip iyice karıştırın.

2 adet yufkayı tek tek önce bu karışıma batırıp ıslatın, sonra yağlamış olduğunuz fırın kabına gelişigüzel dizin.

2 adet yufkayı fırın kabına dizdikten sonra patates pürelili, ıspanaklı iç harcı yufkanın üzerine yayın.

Kalan 2 adet yufkayı da yumurtalı-sütlü karışımda ıslatıp, iç harcın üzerine dizin.

Elinizde kalan yumurtalı-sütlü karışımı fırın kabına dökün.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında, yaklaşık 40-45 dakika boyunca alt-üst ısıda pişirin.

Sıcak servis edin.

