



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İSPANAKLI BOHÇA BÖREĞİ

1 paket margarin
3 yumurta
0,5 kg ıspanak yaprakları
100 gr beyaz peynir
2 yemek kaşığı susam
1 çay kaşığı pul biber
Tuz

İspanak yapraklarını yıkayıp ince kıyın.

Üzerine çok az tuz serpererek ovun. Peyniri ezip ıspanaklara ilave ederek harç yapın. Yumurta ve erimiş margarini çırpın.

Yufkanın birini tezgaha yayın. Üzerine yumurtalı karışımdan sürün. Üç katı üst üste harçla sıvayın. Yirmiye yirmi santimetre kareler halinde kesin. Ortalarına ıspanaklı harçtan koyup bohça şeklinde kapatın.

Yağlanmış fırın tepsiye dizin. Üzerine biraz yumurtalı karışımdan sürerek susam serpin. 180 derecedeki ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Servis tabağına alarak servise sunun.