



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PEYNİRLİ BÖREK

Gölşen Ger

5 adet yufka
2 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı (üzerine)
1 demet ıspanak
300 gr yarım yağlı peynir
½ su bardağı sıvı yağ

Tepsiyi yağlayıp 1 kat yufkayı düzgünce yayalım. Bir yandan da sosu hazırlayalım. Süt, yumurta, yağ, tuz koyup çırpalım. İçi için yıkayıp ince ince doğradığımız ıspanağı peynirle ovalım. Tepsiye yaydığımız yufkanın üzerine sos sürelim. Bir yufkayı yırtıp kopararak tepsiye dağıtalım. Üzerine i malzemesinden ve sos serpelim. Tekrar üzerine kopararak dağıtılan yufka sos ve i malzeme koyalım. Bu işlemleri yufkalar bitene kadar yapalım. Üzerine en altta kalan yufkanın taşan kısımlarını kapak olarak kapatalım. Yumurta sarısı sürüp dilimleyelim. Artan sosu da dökelim. Öncede ısıtılmış 200 dereceli fırında kızarana kadar pişirelim.

