



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ

Dürdane Kara

7 adet yufka (elde açılmış)

İç i için:

½ kilo ıspanak

100 gram lor peyniri

100 gram beyaz peynir

1 adet kuru soğan

3-4 dal dereotu

3-4 dal maydanoz

3 yemek kaşığı zeytinyağı

Pulbiber

Tuz

1 kase yoğurt

1 çay bardağı zeytinyağı

1 adet yumurta

Ispanakları doğrayın ve bol suda yıkayın. Üzerine kaynar su döküp ardından soğuk suya alarak şoklayın. Tavaya zeytinyağı alarak doğramış olduğunuz soğanları kavurun. Üzerine şoklamış olduğunuz ıspanakları ilave edin kıyılmış dereotu, maydanoz ve peyniri de ekleyerek karıştırıp ocaktan alın. İç harcını soğumaya bırakın. Sos malzemelerini bir kaba alarak çırpın. Yufkayı düz bir zemine sererek üzerine hazırladığınız sosu sürün ve yufkayı 8 parçaya kesin (pizza dilimi şeklinde). İç harçtan koyarak yufkaları sarın ve tepsiye dizin. Üzerine hazırladığınız sostan sürüp susam ve çörek otu eklenir. 190 derecede yarım saat pişirilir. Yumuşak olması için fırından alındıktan sonra üzeri bir bez ile kapatılır.

