



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İSPANAKLI BÖREK

Canan Karatay

2 adet yufka
500 gr ıspanak
200 gr kadar beyazpeynir
Kristal kayatuzu
Karabiber
Pul biber
1 ay bardağı sızma zeytinyağı

İspanakları suda yıkayın, süzdürün. İnce ince doğrayın ve derin bir kâseye koyun. Tuzunu, karabiberini, pul biberini ve yarım çay bardağı zeytinyağını ilave edin ve karıştırın.

Daha sonra ıspanakların içine ezilmiş beyazpeyniri koyup karıştırın.

Yufkayı tezgâha serip fırçayla biraz zeytinyağı sürün. Bir ucundan bir karış içe doğru katlayın. Katladığınız yerin üzerine ıspanaklı harçtan koyup, diğerk uçları da ortaya buluşturup sıkıca rulö yapın.

4-5 cm uzunluğunda halkalar şeklinde dilimleyin ve yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15-20 dakika kadar pişirin, sıcak olarak servis yapın.

