



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE PEYNİRLİ BÖREK

5 adet hazır yufka
500 gr ıspanak
200 gr taze kaşar peyniri
500 gr lor peyniri
1 adet soğan
2 adet yumurta
1 ay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt

Böreğın iç malzemesini hazırlamak için ıspanakları yıkayıp iyice süzdükten sonra irice doğrayın. Soğanı soyup rendeleyin. İspanağın üzerine tuz serpip soğanı da ilave ederek ovalayın. En son ufalanmış lor peynirini ekleyip karıştırın. İç malzemeniz hazırdır.

Sütü, yumurtayı ve sıvıyağı çukur bir kasede çırpın. Yufkaların her birini ikiye bölün. Bölmüş olduğunuz yarım yufkayı tezgahın üzerine serin. Fırça yardımı ile sütlü ve yumurtalı karışımın yufkanın üzerine sürün. İç malzemeyi uzunlamasına yayın. Rulo şeklinde sararak gül haline getirin. Malzeme bitene dek aynı işlemi uygulayın. Börek hamurlarını fırın tepsisine dizin. Üzerlerine rendelenmiş taze kaşar peynirini serpin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında yarım saat kadar pişirin.