



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PEYNİRLİ BÖREK

500 gram ıspanak
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı susam
1 çorba kaşığı çörekotu
250 gram beyaz peynir
125 gram margarin
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
3 adet yufka

Yufkaları dörde bölerek 12 üçgen parça elde edelim. Soğanları yemeklik doğrayıp sote edelim, içerisine yıkanıp doğranmış ıspanağı ekleyip kavuralım. Suyunu çekince tuz ve karabiberi ilave edelim. Eritilmiş margarin içine yumurtanın akını ve sütü ilave edip bir harç hazırlayalım. Kestiğimiz yufkaları bu sos ile ıslatıp yufkanın uzun kenarına kavrulmuş ıspanak ve ezilmiş beyaz peyniri ilave edelim. Rulo halinde sararak gül börek şeklini verelim. Yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerine yumurta sarısı sürüp susam ve çörek otu ekelim. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirelim.