



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR KÜPETTOLU VE İSPANAKLI TAVA BÖREĞİ

3 adet yufka
Küpettolu İspanaklı harç için;
2 paket PINAR KÜPETTO
2 demet ıspanak (yıkayıp, ince doğranmış)
1 adet soğan (rendelenmiş)
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 su bardağı beyaz peynir
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
Tuz

Bir tavaya yağı ekleyin, rendelenmiş soğanları kavurun ve ince doğranmış ıspanakları soğanların üzerine ekleyin. Yaklaşık 5 dakika kavurun. PINAR KÜPETTO'ları ekleyin ve 1-2 dakika daha kavurun. PINAR KÜPETTO'lu harcı ocaktan alıp ezilmiş beyaz peyniri de ekleyin. Tuz ile lezzetlendirin. Rendelenmiş kaşar peynirleri de ilave edip harcı karıştırın. Ayrı bir tavaya çok az ayçiçek yağı sürün. Yufkanın bir tanesini kenarları dışarı taşacak şekilde tavaya yerleştirin. İkinci yufkayı küçük parçalara ayırıp tavadaki yufkanın üzerine koyun. PINAR KÜPETTO'lu ıspanaklı harcın tamamını onun üzerine serpin. Üzerine üçüncü yufkayı parçalayarak yerleştirin. Tavadan sarkan yufkaları da üzerine kapatın. Üzerine kapak kapatıp kısık ateşte önce altını, sonra ters çevirerek üstünü pişirin. Her iki tarafı da kızarıncaya ocaktan alıp servis yapın.

