



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PORSİYON BÖREK

6 adet yufka
1 su bardağı su
1 ay bardağı sıvı yağı
İçi için: 4 dal taze soğan
1 kilo ıspanak ya da bol maydanoz
200 gram beyaz peynir
Tuz, karabiber
1 yumurta
2 orba kaşığı yoğurt

Taze soğanı ince kıyıp üzerine yıkanmış ve iri doğranmış ıspanağı ekleyip karıştırın. Üzerine ufalanmış beyaz peyniri de ilave edip harmanlayın. Son olarak çırpılmış yumurta ve yoğurdu da ıspanaklı i harcına ekleyip bir kenarda bekletin. Yufkaların bir tanesini tazgah üzerinde açıp üzerine su ve sıvı yağı çırpıp ısların. Ispanaklı harçtan üzerine serpin ve üzerine bir yufka daha serin ıslatıp ikiye bölüp rulo yapıp gül şeklinde sarın ve fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişmeye bırakın. Üzeri kızarınca fırından alıp dilimlere ayırın.