



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZAN BÖREĞİ (BAKLAVA YUFKASI)

<https://www.sabah.com.tr>

500 gram ispanak veya pazı
1 adet yumurta
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
250 gram beyaz peynir ve lor peyniri karışımı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı çörekotu
1 çay kaşığı tuz
200 gram tereyağı
20 adet baklavalık yufka

Ispanaklı harç için ispanağı çok kısa bir süre haşlayıp, ince doğrayın. Üzerine 1 adet yumurta akı, tuz, karabiber ve 2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri ekleyip karıştırın. Peynirli harç için beyaz peynir ile lor peyniri karışımını bir kaba alın. Üzerine çörekotu ve 1 adet yumurta sarısını karıştırın. Tereyağını eritip, yarısını fırça yardımıyla yufkaların arasına sürün ve uzun tarafına ispanaklı harcı uzun ince şekilde yayın. Daha sonra bir kez çevirip rulo yapın. Yanına peynirli harcı yine uzun ince şekilde yayın ve rulo yaparak sarın. Bir gece buzdolabında dinlendirin. Buzdolabından alıp, fırın tepsinine yerleştirin. İki parmak genişliğinde dilimleyip, üzerine kalan eritilmiş tereyağını sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene dek pişirin. Ilık olarak servis yapın.

