



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ TAVA BÖREĞİ

Malzeme:

200 gram ıspanak

150 gram kurutulmuş domates

100 gram beyaz peynir

2 adet yumurta

2 adet yufka

Yarım su bardağı süt

2 çorba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

Karabiber

Temizlenmiş ıspanağı irice doğrayın ve derin bir tencereye alıp hafifçe yumuşayınca kadar çok az suyla haşlayın. Ispanak yapraklarını bir süzgece alıp süzün. Bir kasede yumurtalar, süt ve zeytinyağını karıştırın. Yapışmaz yüzeyli tavayı biraz sıvıyağ ile yağlayın ve yufkalardan birini kenarları dışarı sarkacak şekilde tavanın içine yerleştirin. Yumurtalı karışımdan sürün. Diğer yufkayı dörde bölüp iki parçasını tavaya yerleştirin. Bu katın üzerine de yumurtalı karışımdan sürün. Ispanağı, kurutulmuş domatesleri ve peyniri yufkanın üzerine yayın. Taze çekilmiş karabiber serpin. Kalan iki parça yufkayı malzemelerin üzerine yerleştirip yumurtalı karışımdan sürün. Yufkanın dışa sarkan kısımları ile böreğin üzerini kapatın. Yumurtalı karışımdan üzerine sürün. Kısık ateşte yufkaların her iki tarafını pişirin. Dilimleyerek sıcak olarak servis yapın.

---