



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SPANAKOPİTA

500 gr ıspanak  
200 gr beyaz peynir  
1 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 paket baklava yufkası  
1 yumurta (üzeri için)  
Tuz, karabiber  
1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)  
Yarım çay bardağı süt (yufkaları ıslatmak için)

İspanakları iyice yıkayıp doğrayın. Bir tavada zeytinyağı ile birlikte doğranmış soğan ve sarımsağı soteleyin. İspanakları ekleyip kavurmaya devam edin. Yumuşayan ıspanakları ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuyan ıspanakların içine beyaz peyniri ufalayıp ekleyin. Tuz, karabiber ve muskat rendesi ile karıştırın. Yufkaları tezgaha serin ve süt ile hafifçe ıslatın. Bir yufka katını alıp, ortasına ıspanaklı harçtan koyarak üçgen şekli verin. Börekleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine çırpılmış yumurta sürerek 180 derece önceden ısıtılmış fırında altın sarısı olana kadar pişirin. Sıcak servis ederek hem hafif hem de doyurucu bir Yunan böreği sunabilirsiniz.

