



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SULTAN AZİZ BÖREĞİ

1/2 kg. un  
3 kaşık zeytinyağı  
Tuz  
İçi için:  
3 su bardağı çökelek  
1 su bardağı kaşar peyniri  
1 kg. ıspanak  
5 çorba kaşığı tereyağı  
1 diş sarımsak  
1 demet maydanoz  
6 adet yumurta  
5 kaşık sıvı yağ  
2 kaşık yoğurt kaymağı  
Tuz  
Karabiber

Elenmiş unun ortasını açıp, içine 3 kaşık zeytinyağı ve yeterince tuzu koyun. Azar azar sıcak su döküp, hamuru hazırlayın (kulak memesi yumuşaklığında). İyice yoğurun ve 20 parçaya bölün. 2 parçayı birleştirin. 19 parçanız kalsın. Bu parçalara nemli bez örtün. Ayrı bir yerde ıspanağı yıkayıp, haşlayın. Suyunu süzün, doğrayın. 3 kaşık tereyağı ve 2 kaşık sıvı yağla ıspanak, maydanoz ve sarımsağı kavurun. Ateşi kapatın. Kaşar rendesi, tuz ve karabiberi katıp, karıştırın. Ayrı bir kapta çökeleği iyice ezin ve kaymakla karıştırın. Hamurları incecik açın. Tepsiyi yağlayıp, 9 hamuru aralarına sıvı yağ sürerek üst üste koyun. Ispanaklı içi yayın. 1 hamuru üzerine koyup, çökeleği döşeyin. Çok temiz bir yumurtayla çökeleklerin üzerine, 7 tane çukur yapın. Bir yufka daha serin. Yine yumurtayla bu çukurları derinleştirin ve içine yumurtaları kırın. Üzerine kalan yufkaları döşeyin. Aralarını yağlamayı unutmayın. En üstüne çırpılmış yumurta sürüp, kızgın fırında bir saat pişirin.