



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUMMAKLI BÖREK

1 kg Ispanak (kabaca doğranmış)
1/2 bağ nane (yaprakları)
2 diş sarımsak (ince doğranmış)
3 adet soğan (yemeklik doğranmış)
1 çorba kaşığı summak
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
5 adet yufka

Soğan ve sarımsakları pembeleşinceye kadar kavurun.

Kabaca doğranmış ıspanakları, nane yaprakları, summak ve kimyonu ilave ederek soteleme işlemine devam edin.

Ispanaklar suyunu bırakmaya başladığında tuz ve karabiberini ilave ederek kısık ateşte pişirmeye devam edin. Ispanaklı karışımı yufkaya gül böreği yapar gibi sarın ve mutfak fırçasıyla üzerini yağlayarak, 170 derecedeki fırında 20 dakika pişirin.
