



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ İSPANAKLI BÖREK

- 1 bardak yoğurt
- 1 bardak sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı susam
- 3 adet yumurta
- 4 adet yufka
- Harç için:
 - 1 kilogram ıspanak
 - 1 yemek kaşığı margarin
 - 1 çay kaşığı pul biber
 - 1 çay kaşığı karabiber
 - 1 çay kaşığı tuz
 - 2 adet kuru soğan
 - 4 yemek kaşığı tahin

İspanakları yıkayıp süzün, ardından tuzla ovun ve fazla suyunu sıkın. Soğanı yağda pembeleştirin. İspanakları ekleyip 10 dakika kavurun, altını kapattıktan sonra tahini, pul biberi, karabiberi katıp karıştırın, kenarda bekletin. Tepsiyi yağlayın. Yufkaları tezgaha serin. Ortasından keserek yarım ay şekline getirin. Yumurtayı, yoğurdu ve sıvı yağı çırpılarak sosu hazırlayın. İkiye böldüğünüz yufkanın üzerine sosu sürün. İspanağı, yufkanın düz tarafına ince bir şekilde yayın ardından rulo yapın.

Hazırladığınız 2 adet ruloyu tepsiye koyun. Üzerlerine sosu sürdükten sonra susamla süsleyin. 175 derecedeki fırında kızarana kadar pişirin.

