



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ İSPANAKLI TANDIR BÖREĞİ

Malzemeler:

2 kilogram ıspanak

1 adet soğan

2 yemek kaşığı salça

1 su bardağı tahin

2 kaşık zeytinyağı

1 demet maydanoz

1 kilogram un

Yeteri miktarda su ve tuz

İspanak, soğan ve maydanozu ince ince doğrayın. Yağ, salça, tuz, tahin ve ıspanağı birbirine karıştırın. Un, su ve tuz karışımıyla sert bir hamur yoğurun. Hamurdan küçük bezeler yapın, bezelerin içini açarak ıspanaklı harcı doldurun. Kenarlarını kapatın. Hazırladığınız börekleri tandırda (fırında) pişirdikten sonra tereyağı ile yağlayıp, sıcak olarak servise sunun.

[ML® Tandır Çöreği için tıklayın](#)