



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ VE İSPANAKLI BÖREK

4 yufka
500 gr ıspanak
1 soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber
5 yemek kaşığı Koska Tahin
1 yumurta sarısı

Soğanı incecik doğrayın.

Zeytinyağında kısık ateşte kavurun.

Yıkanmış ve küçük parçalar şeklinde doğranmış ıspanağı ekleyip 2 dakika daha kavurun. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

İspanaklı harca 2 yemek kaşığı dolusu Koska Tahin ekleyip karıştırın.

3 yemek kaşığı Koska Tahini bir kaseye alın.

Zeytinyağı ve çok az su ekleyip karıştırın.

Yufkaları önce ortadan ikiye sonra ise uzun dikdörtgen parçalar elde edecek şekilde kesin.

Yufka parçalarının üzerine fırçayla Koska Tahinli harçtan sürün.

Bir ucuna ıspanaklı harçtan ilave edip rulo şeklinde sarın.

Tüm malzemeyi aynı şekilde hazırlayın.

Yağlı kağıt konulmuş fırın tepsisine dizin.

Üzerine Koska Tahinli harçtan ve yumurta sarısı sürün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

Sıcak servis yapın.

