



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ VE İSPANAKLI BÖREK

6 ekmek için Malzemesi

6 yufka,

1 su bardağı tahin

1 su bardağı süt

İç malzemesi:

500 gr ıspanak,

2 soğan

1 kahve fincanı zeytinyağı

Tuz, karabiber

İspanağı iyice yıkayıp doğrayın. Soğanları soyup kıyın. Zeytinyağını tavada kızdırıp soğanı pembeleş-tirin. İspanağı ekleyip 15 dakika pişirin. Tuz ve karabiber ekleyip çatalla ezerek püre haline getirin. Soğumaya bırakın.

Tahin ile sütü çırpıp sosu hazırlayın. Yufkaları dört eşit parçaya kesin. Herbirine tahinli sostan sürüp kenarına ıspanaklı içi yerleştirin. Kalın sigara böreği gibi sarın. Fırın tepsisini yağlayıp hazırladığınız börekleri dizin. Üzerlerine kalan tahinli sosu sürüp 200 dereceye ayarlı fırında pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
