



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEK KAT BÖREK

3 adet yufka
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağı
İç i için:
4 dal taze soğan
1 kilo ıspanak
200 gram beyaz peynir
Tuz
Karabiber
1 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt

Taze soğanı ince kıydıktan sonra içine yıkanmış ve iri doğranmış ıspanağı ekleyip karıştırın. Üzerine ufalanmış beyaz peyniri de ilave edip harmanlayın. Son olarak çırpılmış yumurta ve yoğurdu da ıspanaklı iç harcına ekleyip bir kenarda bekletin. Yufkaların bir tanesini tazgah üzerinde açıp üzerine su ve sıvı yağı çırpıp ıslatın. Yufkayı dörde bölün ve ıspanaklı harçtan üzerine serpin. Böreği sarıp şekil verin ve fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişmeye bırakın. Kızarınca fırından alıp dilimlere ayırın.