



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇGEN BÖREK (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Un
Süt
Yağ
Yoğurt
Tuz
Yumurta
Ispanak
Soğan
Sıvı yağ
Tuz
Pulbiber
Karabiber

Una malzemeleri ekleyip iyice yoğurulur. Cevizden biraz büyük bezeler yapılır. Hamur dinlendirilir. Dinlenen hamur yufka büyüklüğünde açılır. Yufkayı uzunlamasına üçe bölünür. Ayrı bir yerde soğanı küçük küçük doğrayarak pembeleşinceye dek kavurulur. Sonra yıkanmış küçük küçük doğranmış ıspanakları içine atın tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte ıspanak söndükten sonra, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip kavurulur. Şerit halindeki yufkaların başından dört parmak boşluk kalacak şekilde iç malzemeyi koyulur. Üçgen şeklinde katlanır. Üzerine yumurta sürülerek orta hararetili fırında pişirilir.

