



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YABAN BÖREĞİ

1 adet yaş hamur
Yarım paket margarin
1 çay bardağı çiçek yağı
İç i için:
Yarım demet ıspanak
1 adet ufak soğan
1 tatlı kaşığı tuz

Önce iç hazırlanır; ıspanaklar güzelce yıkandıktan sonra küçük küçük doğranır. İnce kıyılmış soğan ve tuz eklenir, gevşeyene kadar ovulur. Hamur 4 parçaya ayrılır, oklavayla tepsi kadar açılır. Her katın yüzeyine erimiş margarin ve ayçiçek yağı karışımı sürülür ve iç yayılır. En son kata sadece yağ karışımı sürülür. 180 derece fırında altın rengini alana kadar pişirilir. Kare kare keserek servise sunulur.