YEŞİL PRENSES BÖREĞİ

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı lor peynir
Yarım su bardağı ay çiçek yağı
1 demet ıspanak
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı un

İlk işlem olarak ıspanaklar son derece ince kıyılır. Üzerine tuz eklenir ve gevşeyene kadar ovulur. Çukur bir kaba yumurtalar kırılır, yoğurt ve sıvıyağ katılır ve çırpılır. Sonra un ve kabartma tozu da katılır kısa süre daha çırpılır. Ispanak ve lor peyniri de ilave edilir. Tahta kaşık ya da spatulayla güzelce karıştırdıktan sonra orta büyüklükte yağlanmış bir fırın tepsisine dökülür ve düzeltilir. 180 derece fırında yaklaşık 35 dakika pişirilir. Fırından çıkınca biraz dinlendirilir ve kare kare kesilir.

© lezzetler.com tarif no:138895 • adı:Yeşil Prenses Böreği • gönderen:ayşe kutgün • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:28