



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ZEYTİNLİ ÇITIR BÖREK

Malzeme

- 8 adet milföy hamuru
- 1 adet yumurta
- harcı İçin:
- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 500 g ıspanak
- 2 adet pırasa
- 3 adet taze soğan
- ½ kutu Sana Crème Bonjour yeşil zeytinli peynirli sandviç sürme
- 3 adet çarliston biber
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Ispanakları haşlayıp suyunu iyice sıktıktan sonra kıyın.
2. Pırasaları ayıklayıp ince ince doğrayın.
3. Taze soğanları ayıklayıp kıyın.
4. Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp halka halka doğrayın.
5. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour tereyağlı margarinı kızdırıp içine kıyılmış çarliston biberleri ve pırasaları koyup sote edin.
6. Sebzeler Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin ile iyice kavrulduktan sonra içine ıspanakları ve tuz ve karabiberi ekleyin.
7. Harcın içine en son Sana Crème Bonjour yeşil zeytinli peynirli sandviç sürmeyi ve kıyılmış taze soğanları ilave edip karıştırdıktan sonra harcı soğuması yayvan bir tabağa alın.
8. Buzluktan çıkarıp oda sıcaklığında beklettiğiniz 5 dakika beklettiğiniz milföy hamurlarının ortasına Sana Crème Bonjour yeşil zeytinli peynirli sandviç sürmeli sebzeli harçtan koyup bohça şeklinde kapatın. Bohçanın kenarlarını kıvrın.
9. Yeşil zeytinli çıtır börekleri fırın tepsisine dizip Önceden 200 derece de ısıtılmış fırında böreklerin üzerleri kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis edin.