



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZELANİK

- 150 Gr Sana Klasik
- 2 Tutam tuz
- 500 gr ıspanak
- 3,5 su bardağı mısır unu
- 100 gr peynir
- 1 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 su bardağı süt
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Yemek Kaşığı Süt veya yoğurt kaymağı
- 2 Adet yumurta
- 1 Yemek Kaşığı sıvı yağ
- 1 Adet yumurta

Süt , eritilmiş sana klasik yağ ve iki yumurta karıştırılır. Kaymak katılacaksa bu aşamada katılır. Üzerine mısır unu , tuz ve kabartma tozu ilave edilerek hamur kıvamında yoğrulur. Hamur ikiye bölünür. Ispanaklar ayıklanır, iyice yıkanır ve yaprakları ince ince doğranır. Üzerine peynir rendelenerek harmanlanır. Hamurun bir parçası yağlanmış tepsiye dökülür. Üzerine hazırlanan ıspanaklar her tarafına eşit gelecek şekilde yerleştirilir. Geride kalan hamur, (ıspanağın üzerine kolay dökülmesi için) biraz suyla sulandırılır. Ispanakların üzerine dökülür. Sıcak fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Bu börek pişerken üzeri çatlar. Çatlakların kapatılması için 1 yumurta , 1 yemek kaşığı yağ , 1 yemek kaşığı yoğurt çırpılarak böreğin üzerine sürülür. Tekrar fırına sürülür. Biraz daha pembeleştirilir. Sıcak servis yapılır.