YUMURTA BÖREĞİ

4 adet yufka
3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
içi için:
1 demet ıspanak
6 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı tuz

Tereyağı eritilir, böreğin yapılacağı tepsi bu yağın birazıyla yağlanır.
Kalan tereyağı su ve süt bir kapta karıştırılır. Yıkanmış ıspanak kıyılır ve tuzla ovulur.
İlk yufka kuru olarak yağlanmış tepsiye buruşturarak konur. Biraz sulu karışım sürülür. İkinci yufka sulu karışıma batırılır ve ilk yufkanın üzerine yerleştirilir.
Hazırlanan ıspanak ikinci yufkanın üzerine yayılır, karabiber ve pul biber serpilir.
Ispanakların arasına düzenli olarak 6 yuva açılır. Bu yuvalara yumurtalar tek tek kırılır.
Üçüncü yufka sulu karışıma batırılır, yumurtaların şeklini bozmadan konur.
Dördüncü yufka kuru olarak tepsinin şekline göre kesilir, bir kenara bırakılır. Kenarlardan çıkan yufka parçaları da ıslatarak tepsiye konur.
Son olarak ayrılan kuru kapak yufkası bırakılır. Kalan sulu karışım böreğin üzerine sürülür.
Yumurtaların sarıları ortada kalacak şekilde, kare olarak 6 parçaya kesilir.
Börek önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Sıcak olarak servis edilir.

Not: Yumurta böreği Osmanlı saray mutfağına ait bir tariftir. Üzerine çörekotu serpilebilir.