



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ISPANAKLI BÖREK



1 kg hazır yufka (6 adet)
2 adet yumurta
1 su bardağı sıvıyağ
1,5 su bardağı süt
İçerik için:
Yarım kg ıspanak
1 çay kaşığı tuz
2 dilim beyaz peynir
1 çay kaşığı pul biber

- # Mevcut sıvıyağın birazıyla tepsi yağlanır.
- # Bir kaba kalan yağ, yumurta ve süt konur ve çırpılır. Ispanak ince kıyılır ve tuzla ovulur. Peynir ezilir.
- # İlk yufka yağlanmış tepsiye bırakılır, kenarlardan sarkanlar bıçakla kesilir, yufkanın üzerine konur.
- # Sıvı karışımdan 5-6 kaşık gezdirilir. İkinci yufka da aynı şekilde yerleştirilir ve sıvı karışım gezdirilir.
- # Üçüncü yufka da diğer katlar gibi hazırlandıktan sonra ıspanak, yüzeyi tamamen kaplayacak şekilde bırakılır, peynir konur, pul biber serpilir.
- # Kalan üç yufka alttakiler gibi aynı şekilde yerleştirilir.
- # Kalan sıvı karışım en üst kata sürülür ve kare şeklinde kesilir.
- # Börek önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45 dakika pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: İç, kavrulmuş soğan ve ıspanakla da hazırlanabilir.