



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

İSPANAKLI KİBAR BÖREK



10 adet kare milföy hamuru
Yarım demet ıspanak
1 su bardağı rende kaşar
1 adet yumurta beyazı
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

- # Ispanaklar ince ince kıyılır, tuz eklenir ve gevşeyene kadar ovulur.
- # Üzerine yumurta beyazı, rendelenmiş kaşar peyniri ve karabiber katılır.
- # Milföy hamurlarının kenarına iç paylaştırılır ve rulo yapılır.
- # Ruloların üzerine çevirerek yumurta sarısı sürülür ve 3 eşit parçaya kesilir.
- # Böreklerin üzerine biraz bastırılır ve dikey olarak pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir.
- # 190 derece fırında yaklaşık 15 dakika pişirilir.

Not: Vitaminini muhafaza etmek için ıspanaklar çiğden kullanılır.