ISPANAKLI SARMA BÖREK

Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kg ıspanak
1 adet kuru soğan
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Yarım küçük kalıp beyaz peynir
1 adet yumurta beyazı
Arası için:
8 çorba kaşığı sıvı yağ
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Ispanak yıkanır, doğranır, bir tencereye aktarılır. Üzerine ince doğranmış soğan ve sıvı yağ konur. Kapağı kapatılır, kısık ateşte, kendi buharı ile yarım saat pişirilir.
Hamur hazırlamak için çukur bir kaba süt, yoğurt, sıvı yağ, sirke,tuz ve yumurta konur, iyice karıştırılır.
Üzerine ele yapışmayan, orta sert kıvam kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Elde edilen hamurun üzeri kapatılır, yarım saat dinlendirilir.
Ispanaklı iç soğuyunca yumurta beyazı ve ezilmiş beyaz peynir ilave edilir.
Dinlenen hamur 4 eşit parçaya bölünür.İlk parça unlu zeminde, oklavayla olabildiğince ince açılır.
Yüzeyine 2 çorba kaşığı yağ gezdirilir. Daha sonra ıspanaklı için dörtte biri yayılır. İkinci hamur açılır, birinci hamurun üzerine yerleştirilir.
İkinci hamurun üzerine de 2 çorba kaşığı yağ gezdirilir, ıspanaklı için dörtte biri konur. İki yufka üst üsteyken sıkı olmayan rulo yapılır.
Kalan iki hamur parçasına da aynı işlemler uygulanır. Hazırlanan iki rulo yağlanmış tepsiye yan yana konur.
Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 1 parmak ara ile bıçakla kesik atılır. Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir.
Böreğin üzeri kızarınca fırından alınır. Iyınca kesik yerlerinden dilimlenir.
Ilık olarak servise sunulur.

Not: Bu böreği hazırlamak için ıspanak yerine aynı miktarda pazı da kullanılabilir.