

Ispanaklı Börek

Toplam 105 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 43 dk

8 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 16/10

Ispanak ve peynirli iç harçla hazırlanan tıfır böreği.

Malzemeler

- 5 adet Yufka
- 700 gr Ispanak
- 200 gr Beyaz peynir
- 1 adet Soğan
- 1 adet Yumurta
- 1 çay bardağı Yoğurt
- 0.5 çay bardağı Yağ

Yapılış

1. Soğan ve 1spanak tavada 8 dakika kavurun.
2. Ispanaklı harç 10 dakika soğutun, yufkayı 1slatıp 1rtmasını.
3. Peynir, yoğurt, yumurta ve yağ ayrı kaptaki karıştırın.
4. Yufkaları arasına sos ve 1spanaklı harç paylaşın.
5. Böreği dilimleyip üstüne kalan sosu sürün.
6. 180°C fırında 35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Ispanak kavurduktan sonra suyunu süzün; böreğin taban hamur kalmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurt ve çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta