

Ispanakli Bayat Ekmek Boregi

Malzemeler

yarım kilo ispanak
1 yemek kasigi margarin + 5 yemek kasigi siviyağ
1 tane soğan
2.5 su bardagi sut
8 su bardagi dogranmis bayat ekmek
8 tane yumurta
Feslegen (arzuya gore)
tuz, karabiber, kirmizi biber
yarım su bardagi eski ve taze kasar karisimi

Yapilisi

Tereyağ ve sivi yağı eriterek soğanları kavurun. Yıkanmış ve doğranmış ispanakları ilave edin karıştırın. Tencerenin kapagini kapatıp kisik ateste pisirin. Ispanaklar kendi suyuyla pisip suyunu çekene kadar bekleyin. Tuzunu atıp kenara alın. Ayri bir kapta sutu yumurtalarla karıştırın. Tuz ve baharatları atın.

Genis ve büyük bir borcama kestiginiz bayat ekmeklerden bir sıra doseyin. Uzerine ispanaktan bir miktar doseyin. Sonra tekrar ekmek dizip, ustune ispanak ve kasar ekleyin. Bu islemi malzeme bitene kadar yapin. En ustunde ekmekler olsun. Hazirlamis oldugumuz. Yumurtali sut karisimini ekmeklerin uzerine gezdirerek dokun. Dikkat edin; En az 8 saat, en cok bir gece buzdolabinda dinlenmesi lazim...Yemekten yarım saat once cikartip 170-180 derecede ustü kızarana kadar pisirin. Afıyet olsun