

Ispanakli D Borek

Malzemeler

Hamur icin:

Yarim kg un

1 kase yogurt

Tuz

Ic harci icin:

2 bag ispanak

1 soğan

1 su bardagi zeytinyagi

1 tatli kasigi biber salcasi

2 yemek kasigi tahin

Yapilisi

Hamur icim malzemeler karistirilip dinlendirilir. Ic harci icin ispanak yikanip ayiklandiktan sonra kaynar su ile iletilir. 1-2 dakika bekletilip suzulur ve soguduktan sonra sikilarak suyu atilir. Zeytinyagi ile soğan kavrulur. Ispanaklar ve salca eklenir kavrulur. Soguduktan sonra tahin eklenip karistirilir. Hamurdan cevizden biraz buyuk bezeler alinip servis tabagi buyuklugunde acilir. Ic harctan konulup D seklinde kapatilir. Tabakla kesilip parmakla sikistirilir. Tavada kizartilir.