

Ispanakli Peynirli Borek

Malzemeler

5 adet taze yufka

750 gr. ispanak

300-400 gr. az tuzlu beyaz peynir

1 adet ufak kuru soğan

2 tatlı k. kuru nane (Nane tadını daha fazla almak istiyorsanız miktarını arttırabilirsiniz)

1 çay b. sıviyağı

Tuz

Yufkaları ıslatmak için;

1 su b. süt

2 yemek k. sıviyağı

1 cimdik tuz

En üstüne sürmek için;

1 su b. süt

2 yemek k. sıviyağı

1 adet yumurta

4 yemek k. yogurt

Yapılışı

Ispanakları iyice ayıklayıp yıkadıktan sonra köklerini kesip ayırın. Yapraklarını ince ince doğrayın.

İçine çok az soğan doğrayın. (Sulanmaması için rendelemeyin.)

Beyaz peyniri de içine ufalayın. Nane ve sıviyağı ilave edin.

Tuzunu da ilave edip güzelce karıştırın.

Firin tepsisini yağlayıp ilk yufkayı kenarlarından tasacak şekilde serin.

Yufkaları ıslatmak için gerekli malzemeleri karıştırıp ilk yufkanın üzerine fırça ile sürün.

İkinci yufkayı masaya serip tekrar üzerini ıslatın.

Üzerine iç harcınızdan yayın.

Sadece karşılıklı iki kenarını ortaya gelecek şekilde katlayın.

Katladığınız bir yarımı, katladığınız diğer yarımın üzerine katlayın yani bir yarım ay şeklinde olsun.

Katladığınız bu yufkayı uçların buzerek tepsinin ortasına koyun. Zaten tepsinin hemen hemen tamamını kaplıyor.

Diğer tüm yufkaları da aynı şekilde yapıp tepsiye yerleştirin.

Son olarak ilk yufkanızdan tasan kenarları tepsinize kapatıp üstüne sürmek için hazırladığınız karışımı sürün. (Yufkaları ıslattığınız karışımından arttıysa içine sadece yogurt ve yumurta ekleyerek de üstüne sürebilirsiniz).

175 derecede önceden ısıtılmış fırında 30-35 dk. üzeri kızarıncaya kadar pisirin.