

Ispanakli Sodali Borek

Malzemeler

5 adet yufka
1 su bardagından az sivi yag
1 su bardagından az sut
1 yumurta
3 yemek kasigi yogurt
1 sise sade soda
Yarim kg ispanak
1 su bardagi lor peyniri
1 cay kasigi pul biber
Tuz
Uzeri icin:
1 yumurta sarisi, 1 yemek kasigi yogurt

Yapilisi

Ispanaklari iyice yikayip, dograyip, suyunun suzulmesi icin bir kenarda bekletiyoruz.Siviyag, sut, yogurt, soda ve yumurtayi bir kaptan guzelde cirpiyoruz.Tepsinin altini yaglayip, 1 adet yufkayi serip hazirladigimiz sostan uzerine 4-5 kasik dokuyoruz.Diger yufkayi elimizle 3-4 parcaya bolup tepsiye yerlestirip sostan 4-5 kasik dokuyoruz..Ispanaklari ve loru guzelce harmanliyoruz.Ispanakli harcın yarisi yufkanin uzerine dokup.Diger yufkalari da ayni islemlerden geciriyoruz. Uzerine yumurta sarisi, 1 yemek kasigi yogurt karistirip boregimizin uzerine suruyoruz.Hashaslari ve corek otunu doktukten sonra, onceden isitilmis 200 derece firinda alti ve ustü kızarana pisiriyoruz.AFIYET OLSUN:)