

Sumakli Borek

Malzemeler

1 kg Ispanak (kabaca dogranmis)
1\2 bag nane (yapraklari)
2 dis sarimsak (ince dogranmis)
3 adet sogan (yemeklik dogranmis)
1 corba kasigi summak
1 cay kasigi kimyon
1 cay kasigi tuz
1\2 cay kasigi karabiber
5 adet yufka

Yapilisi

Bir tencerede sogan ve sarimsaklari pembelesinceye kadar kavurun.

Kabaca dogranmis ispanaklari,nane yapraklari,sumak ve kimyonu ilave ederek soteleme islemine devam edin.

Ispanaklar suyunu birakmaya basladiginda tuz ve karabiberini ilave ederek kisik ateste pisirmeye devam edin.

Ispanakli karisimi yufkaya gul boregi yapar gibi sarin ve mutfak fircasiyla uzerini yaglayarak,170 derecedeki firinda 20 dakika pisirin ve boregimiz hazir