

# Ispanaklı Börek

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 6/10

Ispanak ve peynirli iç harçla hazırlanan tırtı böreği.

## Malzemeler

- 5 adet Yufka
- 700 gr Ispanak
- 200 gr Beyaz peynir
- 1 adet Soğan
- 1 adet Yumurta
- 1 çay bardağı Yoğurt
- 0.5 çay bardağı Yağ

## Yapılış

- Soğan ve 1 spanak 8 dakika kavurup soğutun.
- Ispanak, peynir, yoğurt, yumurta ve yağ yufkaların arasına paylaştırın.
- Böreği 180°C fırında 20-35 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Ispanağı kavurduktan sonra suyunu süzün; böreğin tabanına hamur kalmaz.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yoğurt ve çayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta