



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SOSLU BÖREK



3 adet yufka
İçi için:
1 büyük demet ıspanak (750 gr.)
1 adet kuru soğan
Yarım ay bardağı sıvıya
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Sosu için:
1,5 su bardağı soğuk süt
1,5 çorba kaşığı tereyağı
1,5 çorba kaşığı un
1 ay kaşığı tuz
zeri için:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

- # Ispanak yıkanır, suyu szldkten sonra saplarıyla birlikte ince doğranır. Soğan ince kıyılır.
- # Tencereye sıvıya konur, soğan eklenir pembeleştirilir. zerine ıspanak katılır, hızlı ateşte yumuşayana kadar kavrulur. Tuz ve karabiber eklenir.
- # İ sourken sos hazırlanır. Tereyağı ve un tavada bir kaç dakika kavrulur. Soğuk süt ve tuz eklenir. Karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Yufkalar st üste konur, bıçakla artı şeklinde keserek 12 eşit üçgen parça kesilir.
- # Yufkaların geniş kenarlarına uzunlamasına ıspanak konur, rulo yapılır. Sonra iki ucu ie doğru kıvrılır ya da gl börek şekli verilir.
- # Börekler yalanmış fırın tepsisine dizilir. Her bree 1 çorba kaşığı kadar sos konur.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık pembe renk alana kadar kızartılır.
- # Börek fırından çıkarılır. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri bırakılır.
- # Tekrar fırına verilir. Sadece kaşar eriyene kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Ispanaın suyunu bırakmaması için hızlı ateşte kavurmak gerekir.