



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Бёрек со шпинатом

Ispanaklı Börek



6 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)  
2 яйца  
1 стакан растит. масла  
1,5 стакана молока  
Для начинки:  
500 гр. шпината  
0,5 ч.л. соли  
2 куса брынзы  
0,5 ч.л. красного перца

# Частью масла смазать противень.

# Оставшееся масло вылить в чашку, добавить яйца и молоко, взбить. Шпинат мелко порезать и пожать с солью. Сыр размять.

# юфку положить на противень, свисшие края отрезать и разместить сверху.

# Смазать поверхность 5-6 ст.л. смеси из молока и масла. Сверху разложить вторую юфку, края обрезать, смазать смесью.

# После того как разложим третью лепешку, по всей поверхности выложить шпинат, сыр и посыпать красным перцем.

# Сверху таким же образом разложить остальные 3 лепешки.

# Оставшуюся смесь вылить сверху, порезать квадратиками и поставить в разогретую до 180 градусов на 45 минут.

# Подавать теплыми.

Для начинки шпинат и лук можно потушить.