

Kolay Beşamelli Ispanaklı Börek: (6-8 kişilik)



İçi için:

- 70 gr. (2 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 40 gr. (2 yemek kaşığı) un
- 500 gr. ayıklanmış ıspanak
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 50 gr. (1 çay bardağı) rendelenmiş beyaz peynir
- 50 gr. (1 çay bardağı) rendelenmiş kaşar peyniri
- 200 ml. (1 su bardağı) süt

Börekler için:

- 70 gr. (2 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 15 adet baklava yufkası
- 70 ml. (2/3 su bardağı) ılık su

Üzeri için:

- 1 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı su

Teremyağ'ımızı eritip ıspanaklarımızı içine atarak yüksek ateşte kavuruyoruz. Ispanaklarımız söndükten sonra içerisine unumuzu da ilave ederek kavurmaya devam ediyoruz. 1-2 dk. kavurduktan sonra sütümüzü ilave edip koyulaşana kadar

pişiriyoruz. Altını kapatıp karabiber ve tuzu da ekliyoruz ve soğuması için kenara alıyoruz.

İç malzememiz tamamen soğuduktan sonra peynirlerimizi de ilave edip böreklerimizi sarmak için hazırlık yapmaya başlıyoruz.

Yufkalarımızı 5'er li guruplar halinde ayırıyoruz. Bu sırada 2 yemek kaşığı **Teremyağ**'ımızı eritip ılık suyla karıştırıyoruz. Yufka gruplarımızı katlar halinde ayırıp her bir kata yağlı karışımdan sürüp üst üste yerleştiriyoruz. Bize yakın olan uca ıspanak harcımızı uzun olarak yayıp rulo halde sarıyoruz. Ruloyu 2 parmak eninde parçalara kesip tepsiye yerleştiriyoruz.

Bütün yufkalarımızı bu şekilde hazırladıktan sonra üzerlerine yumurta sarısı ve suyu karıştırıp sürüyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz. Ardından servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Baklava yufkası çok çabuk kuruduğu için kullanacağınız kadarının ortada açık olarak kalmasını sağlayın. Diğerlerinin üzerini mutlaka örtmek gerekiyor. Ayrıca iç malzememizde süt olduğu için kesinlikle ocaktaki karışımın altını kapattıktan sonra tuzunu eklemeniz önemli. Aksi taktirde süt koyulaşmadan kesilecek ve iç malzemenin görüntüsü bozulacaktır.