

# طرز تهیه بورک اسفناج

اگر به دنبال یک پیش‌غذای خوشمزه و مجلسی برای مهمانی‌ها هستید، بورک اسفناج انتخابی عالی است! این غذای ترکیه‌ای با ترکیبی از اسفناج تازه، پنیر و لایه‌های ترد خمیر یوفکا، نه تنها سبک و سالم است، بلکه ظاهر جذابی هم دارد.

برای طرز تهیه بورک اسفناج برای ۴ تا ۶ نفر، به مواد زیر نیاز دارید. می‌توانید مقدار مواد را برحسب نیاز کم یا زیاد کنید.

- خمیر یوفکا (فیلو): ۸ تا ۱۰ ورق؛
- اسفناج تازه: ۵۰۰ گرم؛
- پنیر فتا یا سفید: ۲۰۰ گرم؛
- پیاز: ۱ عدد متوسط؛
- تخم‌مرغ: ۱ عدد؛
- ماست: ۱/۲ لیوان؛
- روغن زیتون: ۲ قاشق غذاخوری؛
- کره آب‌شده: ۵۰ گرم؛
- نمک و فلفل: به مقدار لازم؛
- زیره و پودر فلفل قرمز: در صورت تمایل، به مقدار دلخواه؛
- کنجد یا سیاه‌دانه: برای تزئین روی بورک (اختیاری)

1. ابتدا اسفناج‌ها را به خوبی بشویید و سپس آن‌ها را ریز خرد کنید.
2. یک پیاز متوسط را ریز خرد کرده و در تابه‌ای با مقداری روغن زیتون تفت دهید تا نرم و طلایی شود.
3. در کاسه‌ای، اسفناج خرد شده را با پنیر فتا یا پنیر سفید، تخم‌مرغ، نمک و فلفل مخلوط کنید. این ترکیب برای محتویات داخل بورک است.
4. ورق‌های خمیر یوفکا را پهن کنید و هر لایه را با مقداری کره آب‌شده چرب کنید. سپس مقداری از مخلوط اسفناج و پنیر را در قسمت انتهایی خمیر قرار داده و آن را به شکل رول بپیچید.
5. رول‌های بورک را در سینی فر بچینید. روی آن‌ها تخم‌مرغ زده و در صورت تمایل کنجد یا سیاه‌دانه بپاشید. سپس بورک‌ها را در فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه بپزید تا طلایی و ترد شوند.