



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜL BÖREĞİ (İSPANAKLI)

- 3 bağ ıspanak
- 4 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 2 adet kuru soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 5 adet yufka
- 1 kase yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ

İspanakları güzelce yıkadıktan sonra ince ince doğrayıp üzerine kaynamış su döküp on dakika kadar bekletin bu sırada tencereye kuru soğanları küp küp doğrayıp yağımızı ekledikten sonra hafif pembeleşinceye kadar kavurun ve üzerine biber salçasını ekleyip üzerine suyunu sıktığımız ıspanakları ve tuzunu ilave edip iyice kavurun. Soğuduktan sonra arzuya göre bir miktar peynir ekleyebilirsiniz. Derin bir kabın içinde yoğurt ve sıvı yağ çırpıyoruz yufkaları dört parçaya kesip her parçanın geniş yerine ıspanak harcından koyup geri kalan yerine yoğurt sürüyoruz rulo şeklinde sardıktan sonra gül şekli vermek için kıvrıyoruz bütün yufkalar için aynı işlemi yapıp yağlı tepsiye dizip fırına atıyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.11.2023