



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI DOLAMA BÖREK (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

Un  
Su  
Şeker  
Tuz  
Ekmek mayası  
Ispanak  
Kuru soğan

Maya bir parça şeker ve tuzla karıştırılır. Karıştırılan maya, unun içine dökülür. Su ile yoğrularak hamur yapılır. Ispanak soğanla kavrulup iç hazırlanır. Hazırlanan hamurdan beziler yapılır. Büyük yufka halinde açılan beziler bir gazetenin üzerine koyulur. İçine kaşıkla sıvı yağ gezdirilir. Hazırlanan harçtan yufkaların arasına serpilir. Gazetenin bir ucu kaldırılarak yufkalar rula biçiminde sarılır. Hazırlanan rulolar tepsiye yerleştirilir. Ruloların üzerine yoğurt, yumurta ve yağ karışımından oluşan harç dökülür. Fırında altı ve üstü kızarıncaya kadar pişirilir.