



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI DOLAMA BÖREK (HAZIR YUFKA)

6 adet yufka
1 büyük bağ ıspanak
1 adet kuru soğan
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta

Önce ıspanaklar ince kıyılır, soğan rendelenir. Tencereye sıvıyağ konur. Kızınca ıspanak ve soğan atılır, hızlı ateşte ıspanak gevşeyene kadar kavrulur, tuz eklenir, ateşten alınır. Yufkalar ortadan ikiye kesilir, yüzeyine eritilmiş tereyağından biraz gezdirildikten sonra 4 parmak eninde katlanır. Kat yerine soğumuş iç uzunlamasına bırakılır ve rulo yapılır. Gül börek gibi sarılır, yağlanmış tepsinin ortasına konur. Diğer yufkalar aynen hazırlanır. Ortadaki böreğin etrafına sarılır. Çırpılmış yumurta sürülür. 190 derece fırında pişirilir.