ISPANAKLI GÜL BÖREĞİ

1 kavanoz Penguen Kavrulmuş Ispanak Konservesi
2 adet yufka
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı zeytinyağı
2 adet yumurta
Yarım şişe soda
Karabiber
Kaya tuzu

Yoğurt, zeytinyağı, soda ve yumurtayı derin bir kapta çırpın.
Diğer bir kaba Penguen Kavrulmuş Ispanak Konservesini koyup üzerine tuz ve karabiber ekleyin.
Yufkaları üçgen şekilde 4'e bölün.
Daha sonra kestiğiniz yufkanın birini tezgaha açıp, içine önce 1 kaşık hazırladığınız sostan sürüp daha sonra ıspanaklı harcınızı koyun.
Ve yufkanızı rulo halinde sarın.
Diğer yufkalara da aynı işlemi yapın.
Hazır olan börekleri yağlanmış tepsiye dizin ve üzerine eşit şekilde kalan sosunuzu dökün.
180 derece fırında 20 dakika kadar pişirip servis edin.
Dilerseniz üzerine yoğurt ve salça sos ekleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:92903 • adı:Ispanaklı Gül Böreği • gönderen:YOL • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:26