



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI GÜL BÖREĞİ

4 Adet Yufka
1 Çay Bardağı Sıvı Yağ
2 Çay Bardağı Süt
1 Çay Bardağı Su
1 Adet Yumurta
Sos İçin:
500 g Ispanak
1 Adet Soğan
2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
2 Çay Kaşığı Tuz
2 Çay Kaşığı Karabiber

Ispanağı yıkayalım ve küçük parçalara bölelim. Soğanı yemeklik doğrayalım. Tavaya sıvıyağı koyup soğanı soteleyelim. Ardından ıspanakları da ilave edip pişirelim. Tuzu ve karabiberi ekleyip ocağın altını kapatalım. Sıvıyağı, sütü, suyu ve yumurtayı bir kaba alalım, iyice çırpalım. Yufkaları ortadan ikiye bölelim. Yarım yufkayı tezgaha serelim. Üzerinde sütlü karışımdan birkaç kaşık gezdirelim, karışımın yufkanın her yanına yayılmasını sağlayalım. Yufkanın geniş kenarına birkaç kaşık ıspanaklı içten koyup rulo yapalım, kendi etrafında döndürerek gül şeklini verelim. Bütün yufkalara aynı işlemi uygulayıp börekleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizelim. Sütlü karışımdan bir-iki kaşığı her böreğin üzerinde tekrar gezdirelim. Isıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim.