



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI GÜL BÖREK

3 adet yufka
6 yemek kaşığı sıvı Sana
Harcı:
500 g ıspanak
3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
2 adet kuru soğan
4 adet taze soğan
1 su bardağı beyaz peynir rendesi
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Tuz
Karabiber

1. Ispanakları haşlayıp, ince ince kıyın. (Dondurulmuş ıspanakta kullanabilirsiniz.)
2. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
3. Taze soğanları ayıklayıp, kıyın.
4. Tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine piyazlık kuru soğanı ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
5. Soğanlar pembeleşince içine kıyılmış ıspanakları ilave edip, kavurmaya devam edin.
6. En son olarak harcın içine kıyılmış taze soğanları, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi ekleyip bir taşım kavurduktan sonra, ateşten alın.
7. Harcı yayvan kaba alıp, rendelenmiş peynir ile karıştırıp, iyice soğutun.
8. Yufkaları üst üste koyup önce ortadan ikiye sonra tekrar ikiye kesip, 12 eşit üçgen parça kesin. Sıvı Sana'yı küçük bir kâsenin içine alıp, bir fırça yardımıyla yufkaları yağlayın. Yağlanmış yufkaların uzun kenarına ıspanaklı harcı koyup, rulo yapın, sarılmış ruloyu kendi etrafında döndürüp kenarını altına sıkıştırın. (gül börek gibi) Sarılmış ıspanaklı gül börekleri Sıvı Sana ile yağladığınız tepsiye dizin.
9. Ispanaklı gül börekleri önceden 200 derecede ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis yapın.

