



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANYOL BÖREĞİ

4 yufka
4 havuç
Yarım kg ıspanak
250 gr pastırma
2.5 kahve fincanı margarin
1 yumurta sarısı
Üzeri için:
Susam, çörekotu

İspanağı ayıklayıp bol suda yıkayın. Süzüp iri iri doğrayın. Havucu temizleyip tendeleysin. Ispanak ve havucu ayrı kaplarda birer kaşık margarinle kavurun. Yufkanın birini tezgaha serin. Kalan margarinini eritip yufkanın üzerini yağlayın. İkinci yufkayı üzerine serip tekrar yağlayın ve ıspanakları yayın. Üçüncü yufkayı yayıp yağlayın ve kavrulmuş havucu yerleştirin. Dördüncü yufkayı serip yağlayın ve pastırmaları dizin. Hazırladığınız böreği rulo şeklinde sarın. İkiye kesip yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp susam ve çörekotu serpip önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Üzeri iyice kızarıncı fırından alıp dilimleyin ve sıcak olarak servis yapın.

