



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA İSPANAKLI GÜL BÖREĞİ

2 su bardağı un
1 çay bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım demet taze soğan
Yarım demet maydanoz ve taze nane
400 gram ıspanak yaprağı
4 çorba kaşığı çökelek peyniri
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Derin bir kabın içinde unu, tuzu harmanlayıp üzerine yavaşça suyu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra dinlenen hamuru büyük bir yufka gibi açın. İç malzemesi için yeşillikleri yıkayıp ince bir şekilde kıyın. Peynirle harmanlayıp karıştırın. Hamuru yağlanmış tepsiye yerleştirin. İç malzemeyi içine doldurup kenarları içe doğru rulo yapın ve gül şeklinde sarın. Sıvı yağ sürüp 200 derecede iyice kızartıp pişirin. Servis tabağına alıp ikram edin.