



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ARAPSAÇI OTU VE İSPANAKLI GÜL BÖREK

Malzemeler:

1 kilogram yufka
Yarım kilogram ispanak
Yarım kilogram arapsaçı otu
2 adet yumurta
1 adet kuru soğan
100 gram tuzsuz lor peyniri
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı su
Tuz karabiber

Hazırlanışı:

İspanak ve arapsaçını çok iyi yıkadıktan sonra süzdürün ve ince doğrayın. Soğanı küçük küpler şeklinde kesip, yeşilliklere ekleyin. Lor peynirini ilave edip iyice karıştırın. Tuz ve baharatını katın. Yufkaları tezgaha yayın, 4'e bölün ve su - sıvı yağ karışımıyla yağlayın. Yuvarlar kenarlarına çizgi şeklinde iç koyun. Rulo şeklinde sarın, kendi eksenini etrafında çevirin. Fırın tepsisini yağlayın, gül böreklerini dizin. Üzerine yumurta sarısı sürdükten sonra 180 dereceye ayarladığınız fırında kızarana dek pişirin.

Not: Arapsaçı otunu aktarlardan ve semt pazarlarından temin edebilirsiniz.
