



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BÖREK KIYNAK

### Malzeme

- 3 adet yufka
- ½ su bardağı Sana Kase (erimiş)
- Harcı için:
- 500 g ıspanak
- 200 g kıyma
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 2 adet kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- ½ kutu Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürme
- Tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

1. Ispanakları haşlayıp ince ince kıyın. (Dondurulmuş ıspanakta kullanabilirsiniz.)
2. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
3. Sarımsakları ayıklayıp kıyın.
4. Tencerede Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, içine kıymayı ilave edip kıyma suyunu çekene kadar kavurun. Daha sonra piyazlık kuru soğanı ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurmaya devam edin.
5. Soğanlar pembeleşince içine kıyılmış ıspanakları ilave edip, kavurmaya devam edin.
6. En son olarak harcin içine kıyılmış sarımsakları, ½ kutu Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürmeyi, kimyonu ve tuz ve karabiberi ekleyip bir taşım kavurduktan sonra harcı ateşten alıp, iyice soğutun.
7. Yufkaları üst üste koyup önce ortadan ikiye sonra tekrar ikiye kesip, 12 eşit üçgen parça kesin. Erimiş Sana Crème Bonjour'u 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.
8. Börek kıynakları önceden 200 derecede ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.