



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLAMA BÖREK

2 adet yufka

50 g Sana zeytinyağılı margarin

Harcı:

1 demet ıspanak (yerine ısırgan otu, ebe gümece, hardal otu, arap saçı, semizotu, turp otu olabilir)

4 adet taze soğan

2 adet pırasa

3 diş sarımsak

100 g lor peyniri

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Tuz

Karabiber

1. Ispanakları yaprak yaprak ayıklayın. Yaprakları eliniz ile ortadan ikiye bölün.
2. Taze soğanları, pırasaları, sarımsakları ayıklayıp ayrı ayrı kıyın.
3. Derin bir kâseye yaprak ıspanakları, kıyılmış taze soğanları, pırasaları, sarımsakları, lor peynirini, kırmızı pul biberi ve tuz?karabiberi ilave edip iki kaşık yardımıyla karıştırın.(harç kesinlikle pişmeyecek)
4. Yufkaları üst üste koyup ortadan ikiye kesin. Sonra tekrar ikiye kesin.
5. Yarım yufkanın üzerine fırça yardımıyla erimiş Sana zeytinyağılı margarin sürüp üzerine ıspanaklı peyniri harçtan koyup rulo yapıp gül böreği gibi doladıktan sonra yağlanmış ve kapağı olan bir tavanın ortasına yerleştirin. Etrafına aynı şekilde Sana zeytinyağılı margarin ile yağlayıp harç ile doldurup sardığınız 3 yarım yufkayı da dolayın.
6. Tavanın kapağını kapatıp orta ateşte böreğin altı kızarana kadar kapağını hiç açmadan pişirin.
7. Dolama böreğin altı pişince yayvan bir tabak kullanarak böreği tavanın içinde ters çevirin. Böreği ters yüz ettikten sonra kapağını KAPATMADAN pişirin. Diğer bir deyişle böreğin altı pişerken tencerenin kapağı kapalı, ters yüz edildikten sonra kapak açık olarak pişecek.
8. Kalan 4 yarım yufkayı da aynı şekilde pişirip servis tabağına alın.
9. Hazırladığınız dolama börekleri ayran, cacık veya sarımsaklı yoğurt ile birlikte sıcak olarak servis edin.

[ML® Dolama Börek için tıklayın](#)