



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖNDÜRME BÖREĞİ (UŞAK)

MasterChef

5 adet yufka
300 gram kıyma veya ıspanak (isteğe bağlı)
1 adet kuru soğan (kıyma ile yapılacaksa)
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz, karabiber, pul biber
Üzeri için 1 yumurta sarısı
Susam veya çörekotu (isteğe göre)

İnce doğranmış soğanı yağda pembeleşene kadar kavurun, ardından kıymayı ekleyip suyunu çekene kadar pişirin.

Tuz ve baharatları ekleyin.

Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

İspanakları iyice yıkayıp ince ince doğrayın.

Hafifçe tuzlayarak suyunu çıkartın ve yağda kısa süre kavurun.

Baharatları ekleyin ve soğumaya bırakın.

Her bir yufkayı tezgaha serin ve üzerine fırça yardımıyla sıvı yağ sürün.

Yufkanın geniş kenarına hazırladığınız harçtan serpin ve yufkayı rulo şeklinde sarın.

Sarılan yufkayı tepsiye spiral veya "döndürme" şeklinde yerleştirin.

Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp tepsideki rulonun etrafına döndürerek ekleyin.

Böreğin üzerine fırçayla yumurta sarısı sürüp susam veya çörekotu serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar, yaklaşık 30-35 dakika pişirin.

