



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EL AÇMASI İSPANAKLI RULO BÖREK

- 1 kg Un
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Su Bardağı Sıvı Yağ
- Aldığı Kadar Su
- 2 Adet Kuru Soğan
- 1 kg Ispanak
- 1 Çay Kaşığı Karabiber

Ispanakları yıkayıp doğrayalım. Soğanları küp şeklinde doğrayıp 2 yemek kaşığı sıvıyağda kavuralım. Üzerine ıspanak, tuz ve karabiberi ekleyelim. Ispanaklar iyice suyunu çekince ocağın altını kapatalım. Un, tuz ve suyu hamur yoğurma kabına alıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğuralım. Hamurdan limon büyüklüğünde bezeler yapıp unlayalım. Her bir bezeyi küçük tabak büyüklüğünde açıp sıvıyağla iyice yağlayalım. Bezeleri üst üste koyup oklavayla 30 cm. çapına gelene kadar açalım. Sonra elimizle kenarlarından zar gibi incecik olana kadar çekiştirelim. Açılan yufkaların kenarlarına hazırladığımız harçtan koyup rulo yapalım. Yağlanmış büyük bir tepsinin ortasından itibaren dolaya dolaya yerleştirelim. Ayrı bir kapta kalanı yağı biraz suyla karıştırıp üzerinde gezdirelim. 180 derecelik fırında 35-40 dakika pişirip servis yapalım.