



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL BÖREĞİ

6 yufka
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
İç i için:
1 yumurta
4 dal taze soğan
1 kilo ıspanak ya da bol maydanoz
200 gram beyaz peynir
2 çorba kaşığı yoğurt
Tuz, karabiber

Taze soğanı ince ince kıyıp üzerine yıkanmış ve iri doğranmış ıspanağı ekleyip karıştırın. Üzerine ufalanmış beyaz peyniri de ilave edip harmanlayın. Son olarak çırpılmış yumurta ve yoğurdu da ıspanaklı iç harca katıp bir kenarda bekletin. Yufkaların birini mutfak tezgâhında açın. Üzerini su ile sıvı yağ karışımıyla ıslatın. Ispanaklı harçtan serpin, üzerine bir yufka daha serin. Yine sıvı yağlı suyla ıslatıp, ikiye bölün. Rulo yapıp gül şeklinde sarın ve fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişmeye bırakın. Üzeri kızarıncaya fırından alıp dilimlere ayırın. Servis tabağına dizip ikram edin.