



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PEYNİRLİ GÜL BÖREĞİ

<https://acunn.com>

Börek için:

5 adet yufka

300 gram ıspanak

500 gram mihaliç peyniri

1 adet havuç

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber

Sosu için:

1/2 su bardağı su

1/2 su bardağı sıvı yağ

3 yemek kaşığı un

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

1 çay kaşığı susam- çörek otu

Yufkaları 4'e bölün. Toplamda 20 adet olacak.

Daha sonra ıspanakları güzelce yıkayın ve ince ince kesip bir karıştırma kabına alın. İçerisine havuç rendeleyp, lor peynirini, zeytinyağı ve baharatları ekleyerek karıştırın.

Daha sonra yufkaya hazırladığınız sosu sürüp ıspanaklı karışımı koyup gül şekli verin. Hepsini tamamladıktan sonra tepsiye dizin ve yumurtaları sürüp üzerine susam ve çörek otu ekleyin.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında alt-üst yanacak şekilde 20 dakika pişirin.

