



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI PEYNİRLİ GÜL BÖREĞİ

4 adet hazır yufka  
500 gr ıspanak  
1 adet orta boy soğan  
1 ay bardağı beyaz peynir (isteğe bağlı)  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz, karabiber, pul biber (isteğe bağlı)  
1 adet yumurta (üzeri için)  
1 su bardağı süt  
1/2 su bardağı sıvı yağ

İspanakları iyice yıkayıp süzün ve ince ince doğrayın.

Soğanı küçük küpler halinde doğrayın.

Zeytinyağını tavada ısıtın ve soğanları hafif pembeleşene kadar kavurun.

İspanakları ekleyin ve 5-6 dakika kadar soteleyin. Baharatları ekleyip karıştırın. Karışım soğuyunca beyaz peynir ekleyip karıştırın.

Süt ve sıvı yağ bir kaptaki karıştırın.

Yufkalarından birini tezgaha serin ve üzerine sütlü karışımdan sürün.

Yufkayı ortadan ikiye katlayın (yarım daire şeklinde).

Katladığınız yufkanın geniş kısmına ıspanaklı iç harçtan yayın.

Yufkayı geniş tarafından başlayarak rulo şeklinde sarın.

Sardığınız ruloyu kendi etrafında dolayarak gül şekli verin.

Tüm yufkalar için aynı işlemi tekrarlayın.

Hazırladığınız börekleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin.

Üzerine çırpılmış yumurta sürün.

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

