



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL BÖREĞİ (ISPANAKLI PEYNİRLİ)

6 adet yufka
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
İçi için:
4 dal taze soğan
1 kilo ıspanak ya da bol maydanoz
200 gram beyaz peynir
100 gram yulaf kepeği
Tuz
Karabiber
1 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt

Taze soğanı ince kıyıp üzerine yıkanmış ve iri doğranmış ıspanağı ekleyip karıştırın. Üzerine ufalanmış beyaz peyniri ve kepeği ilave edip harmanlayın. Son olarak çırpılmış yumurta ve yoğurdu da ıspanaklı iç harcına ekleyip bir kenarda bekletin. Yufkaların bir tanesini tezgâh üzerinde açıp üzerine su ve sıvı yağ çırpıp ıslatın. ıspanaklı harçtan üzerine serpin ve üzerine bir yufka daha koyun. ıslatıp ikiye bölüp rulo yapın, 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.



Fotoğraf "sarı yıldız" tarafından gönderildi. 22.02.2015