



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL BÖREK

Malzeme:

3 adet yufka

Yarım kilo ıspanak

3 adet yumurta

100 gr beyaz peynir

100 gr kaşar peyniri

100 gr gravyer peyniri

1 çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı

2 çorba kaşığı krema

İspanakları haşlayıp süzdükten sonra doğrayın. 2 adet yumurta, kaşar peyniri, gravyer peyniri, beyaz peyniri ve kremayı bir kapta karıştırın. Önceden hazırladığınız ıspanakları karışıma ilave edin. Bir yufkayı açıp 8 üçgen parçaya bölün. Üzerine fırça ile sıvıyağ sürün. Üçgenin geniş tarafından ortasına kadar karışımdan koyup çevire çevire gül şeklinde sarın ve ucunu suya batırarak yapıştırın. Üzerine kalan 1 yumurtanın sarısını sürüp önceden ısıtılmış 170 derece fırında üstü kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
