



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAMA RULO BÖREK

Yarım kg ıspanak,
1 kahve fincanı sıvıyağ,
1 adet soğan,
2 adet havuç,
250 gram kıyma,
2 adet yufka,
1 adet yumurta,
tuz,
karabiber

İspanakları yıkayıp ayıklayın. Tencereye sıvıyağı alıp kızdırın. Rendelenmiş soğan ve havuçları ilave edip kavurun. Kıymayı da ekleyip, kavurmaya devam edin. İspanakları ekleyip, suyu çekene kadar pişirin. Tuz ve karabiber ilave edin. Ayrı bir yerde iki yufkayı üst üste koyun. Üstteki yufkaya hazırlanan harcı yayın. Yufkaları rulo biçiminde sarın. Pamuk ipliği veya ibrişimle birkaç yerinden sarın. Ruloyu tencereye yuvarlayarak alıp, üzerine çıkacak kadar su koyun. 15 dakika kaynatın. Sudan alıp süzgeçten geçirin. Soğuyunca bıçak ile 3 parmak eninde kesin. Yağlanmış fırın tepsisine alın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Kızgın fırında 10 dakika pişirin.
