# ISPANAKLI BİLEZİK BÖREĞİ

2 adet hazır yufka
15-20 yaprak ıspanak
1 adet taze yeşil soğan
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 çay kaşığı tuz, karabiber, kırmızı toz biber
2 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)
2-3 yemek kaşığı susam

Yufkaları tezgahın üzerine yayarak her birini 4 eşit parçaya bölün. Çok ince doğradığınız ıspanak yapraklarım ve incecik kıydığınız yeşil soğanları derin bir kaba koyup karıştırın. Üzerine yine ince doğranmış maydanoz, dereotu, rendelenmiş kaşar peyniri, tuz, karabiber, kırmızı biber ve yumurta aklarını ilave edip karıştırın. Karışımı yoğurup iyice yumuşatın. Hazırladığınız ıspanaklı harcı yufkaların geniş kısmına paylaştırdıktan sonra, kenarlannı kıvırmadan tıpkı sigara böreği gibi sıkıca sarın, iki ucunu birleştirdikten sonra birleşme yerlerini bir kürdanla tutturun, derin bir kaba yan yana yerleştirin. Üzerlerine 2 su bardağı soğuk su gezdirip 15 dakika bekletin. Sudan çıkarıp temiz bir peçetenin üzerinde fazla suyunu çektirdiğiniz börekleri, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine, fırçayla çırpılmış yumurta sarısı sürün, susam serpiştirin. 175 dereceye ayarladığınız fırının orta rafmda 30 dakika, üzerleri altın sarısı oluncaya kadar pişirin.

Fotoğraf "Birol Varol" tarafından gönderildi. 14.03.2019

© lezzetler.com tarif no:118414 • adı:Ispanaklı Bilezik Böreği • gönderen:Göksen • indirme tarihi:04.05.2024 - 11:43