



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR YUFKADAN İSPANAKLI BÖREK

6 adet yufka
İçi için:
1 kilo ıspanak
Yarım kilo kavurma
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
Karabiber, kimyon
Sosu için:
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
Yarım paket kabartma tozu

İlk önce ıspanakları iyice yıkayıp süzdükten sonra doğrayalım.
Bir tencerede soğanları küp küp doğrayarak az yağda soteleyelim, içine salçayı ve baharatları ekleyip karıştıralım.
Ayrı bir tencereye ıspanakları koyup, sönene kadar kavuralım.
Kavurmaları da ekledikten sonra, 3 dakika kadar daha karıştıralım ve soğumaya bırakalım.
Tezgâhımızda yufkaları ikiye bölüp üst üste koyalım.
Sosunun malzemelerini karıştıralım
Yufkanın üzerine sosta bir fırça yardımıyla her tarafına gelecek şekilde gezdirelim
Ispanak harcını da yufkamızın uç kısmına yerleştirerek rulo şekli verelim.
Yağlanmış fırın tepsimize rulo şeklinde dizelim.
200 dereceye ayarladığımız fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.

Not: Hemen servis yapmayacaksak üzerine bir bez ile örtelim kurummasını engeller.

