



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR YUFKADAN İSPANAKLI KOL BÖREĞİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet hazır yufka

İç için:

2 bağ ıspanak

1 adet soğan

1 çay kaşığı tuz, karabiber

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Sosu için:

3 yemek kaşığı yoğurt

1 çay bardağı maden suyu

1 adet yumurta

1 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Susam veya çörekotu

Öncelikle iç harcı için; tavaya ince ince kıyılmış soğanı zeytinyağı ile birlikte kavurun. Ardından yıkanmış ve doğranmış ıspanakları ilave edin. Ispanakların rengi dönünce tuzunu ve karabiberini ekleyip karıştırın, ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Sosu için, tüm malzemeleri derin bir kabın içinde en son maden suyunu ekleyerek çırpın. Maden suyu böreğin yumuşak olmasını sağlayacaktır. Yufkaları tezgahın üzerine serin ve üzerine kaplayacak şekilde kaşık yardımıyla sosu gezdirin. Ispanaklı iç harcı ekleyin. Yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş tepsinin ortasından başlayarak etrafını döndürerek rulo şeklinde sarın. Bütün yufkalara aynı işlemi uygulayın. Ardından fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Biraz dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapın.

