



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI GONCAGÜL

6 adet gümlük yufka
Yarım kg ıspanak
2 dilim beyaz peynir
1 ay kaşığı tuz
1 su bardağı zeytinyağı
Üzeri için:
1 adet yumurta

İspanak ince ince kıyılır, tuz eklenir ve elle ovulur. Ezilmiş peynir eklenir ve karıştırılır. İlk yufka yayılır, üzerine biraz zeytinyağı sürülür. İkinci yufka üstüne konur. Biraz daha zeytinyağı sürülür. Artı şeklinde kesilir. Geniş kenarlarına ıspanaklı iç konur ve rulo yapılır. Rulo kendi etrafında sarılarak goncagül şekli verilir. Kalan malzemelerde aynen hazırlanır. Toplam 12 börek yapılmış olur. Tepsiyeye dizilir. Üzerlerine yumurta sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.