



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI GÜL BÖREĞİ

<https://yemek.name>

1 adet yufka
1 su bardağı ispanak püresi
1 adet yumurta
1 çay bardağı kaşar peynir rendesi
Susam
Beşamel Sos için:
1/2 çaybardağı zeytinyağı
4 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı süt
Tuz

Un zeytinyağında kavrulur.
Üzerine süt ilave edilerek koyu kıvamlı bir beşamel sos pişirilir. Ocaktan alınmadan önce tuz ilave edilir.
Ispanak püresi beşamel sosa karıştırılır.
Yumurtanın sarısı ile beyazı ayrılır.
Ilıklaşan ispanaklı sosun içine yumurta beyazı katılıp karıştırılır.
Yufka dört üçgene bölünür.
Geniş kenarlarına sostan konulup üzerine bir parça kaşar peyniri serpilir.
Uçları kıvrılmadan, sarıldıktan sonra bir tarafından içe doğru kıvrılarak şekil verilir.
Tepsiye dizilen böreklerin üzerine yumurta sarısı sürülüp, susam serpilir.
Önceden 230 dereceye ısıtılan fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

