



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI GÜL BÖREĞİ

Yarım çay bardağı süt
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar ılık su
Aldığı kadar un
İçi için:
500 gram ıspanak yaprağı
200 gram beyaz peynir
Üzerine:
1 adet yumurta sarısı

Hamur için süt, sıvı yağ, yoğurt ve tuzu yoğurma kabına alın. Kulak memesinden daha yumuşak bir hamur elde edene kadar ılık su ve un ilave edip, yoğurun. Hamurdan 9 adet beze yapın ve 10 dakika dinlendirin. Her bezeyi servis tabağından büyük olacak şekilde ince açın. İçi için yıkanmış ve süzölmüş ıspanak yaprağını kıyın. Rendelenmiş beyaz peynirle karıştırıp, açılmış hamurların içine pay edin. Hamuru rulo yapın ve gül şekli verip, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp, üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

