



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAZIR YUFKADAN İSPANAKLI GÜL BÖREĞİ

3 adet hazır yufka  
Sosu için;  
6-7 yemek kaşığı yoğurt  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 yumurta;  
İç harcı için;  
1 kg ıspanak  
1 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı domates salçası  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
Sıvı yağ

Öncelikle ıspanaklı iç harcı için ıspanaklar ayıklanarak hafifçe haşlanır ve süzülür.

1 adet soğan yemeklik doğranarak sıvı yağda pembeleşene kadar kavrulur.

Salçası, tuzu ve baharatları ilave edilir.

ıspanaklar da eklenerek bir iki dakika kavrulur.

Gerekirse az su ilave edilir, ve iç harcının çok kuru olması engellenir.

Diğer taraftan böreğin sosu için yoğurt, sıvı yağ ve yumurta çırpılır.

Yufka 4 parçaya bölünür, her parçaya sırayla yoğurtlu sos sürülür ve ıspanaklı iç harcından serpilir.

Yufka rulo şeklinde sarılır, rulo kendi etrafında dolanarak gül şekli verilir.

Hazırlanan börekler yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir.

Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülerek 190 derece fırında altı üstü kızarıncaya kadar pişirilir.

Eğer yoğurtlu sosunuzdan artarsa yumurtanızı yoğurtlu sosa kırıp bu şekilde de böreklerin üzerine sürebilirsiniz. ıspanaklı gül böreklerimiz servise hazır.

