



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI GÜL BÖREĞİ

3 adet yufka
1 su bardağı çiçek yağı
1,5 çay bardağı süt
1 adet yumurta
İç için:
1 demet ıspanak
1 adet iri kuru soğan
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz ve karabiber

İspanaklar az suda haşlanır, ufak doğranır. Tavaya yağ ve ince kıyılmış soğan atılır, soğan pembeleştirilir. Üzerine ıspanak, tuz ve karabiber eklenir. 1-2 dakika sonra ateşten alınır. Yufkaların her biri sigara böreği yapar gibi 4 üçgen parçaya kesilir. Diğer tarafta süt, yağ, yumurta karıştırılır. Her üçgene bu karışımdan sürülür. Yufkanın kalın kenarına ıspanaklı iç konur. Önce sıkı olmayan rulo yapılır, sonra kendi etrafında döndürülür. Börekler yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine kalan sıvı karışım dökülür. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında börekler kızarana kadar pişirilir.