



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI GÜL BÖREĞİ

3 Adet Yufka
3 Adet Patates (haşlanmış)
500 gr. Ispanak
1 Adet Soğan
1 Demet Maydanoz
150 gr Kıyma
1/2 Çorba Kaşığı Salça
1 Fiske Tuz
Karabiber
Pulbiber
1/2 Su Bardağı Sıvıyağ
1 Adet Yumurthanın Sarısı

Haşlanmış patatesleri rendeleyelim. Soğanı kıyma ile birlikte hafifçe pembeleştirilim. Ayıklanıp yıkanan ıspanağı ekleyerek 2 dakika daha kavuralım. Yarım çorba kaşığı salçayı tuzu biberleri arzuya göre muskat rendesini ilave edelim. Maydanozu da ekleyip 1 dakika daha kavuralım, ateşten alalım. Patates rendesini de ekleyip karıştıralım. Yufkaları üst üste serip dörde bölelim. Her üçgen parçaya hazırladığımız içten yayalım. Rulo yaparak saralım. Ruloyu kendi etrafında döndürerek yuvarlak börekler yapalım. Yağlanmış fırın tepsisine dizelim. 230 derece ısıtılmış fırında pişirelim.