ISPANAKLI GÜL BÖREĞİ

1 kilo ıspanak
6 adet yufka
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
2-2,5 su bardağı süt
3 adet yumurta
1/2 su bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
Çörekotu

Ispanağı yıkayıp ayıklayın ve yaprak kısımlarını bıçak ile iri iri parçalar halinde kıyın yada yapraklan elinizle parçalara ayırın. Soğanı yemeklik doğrayıp tencerede 1,5 kaşık zeytinyağı ile biraz kavurun. Daha sonra salçayı ekleyin. Bir süre daha kavurun. Üzerine ıspanakları ilave edin.Tuzunu ve baharatlarını da ekleyip ocağın altını kısın ve tencerenin kapağını kapatın. Ispanakların rengi değişene ve hacmi küçülene kadar bekleyin. Daha sonra karıştırın. Ispanaklar suyunu çekene kadar pişirin ve soğumaya bırakın. Yufkalara sürmek için 1 yumurta sarısını ayırıp kalan yumurtaları çırpın, içerisine zeytinyağı, süt ve çok az da tuz ekleyerek karıştırın. Yufkanın 1 tanesini tezgaha yayın. Üzerine 4-5 yemek kaşığı sütlü karışımdan döküp fırça ile yufkanın her tarafına yayın. Daha sonra yufkayı 4 e bölün. Her parçanın geniş kısmına ıspanaklı harcı çizgi şeklinde yayarak koyun. Sonra her parçayı rulo yapar gibi sarın. Daha sonra da bir uçtan başlayarak her parçayı kendi etrafında sararak gül şekli elde edin. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirin. Tüm yufkalar için aynı işlemi tekrarlayın. Artan sütlü karışım varsa 2 yemek kaşığı kadarını ayırdığınız yumurta sarısı ile karıştırıp böreklerin üzerine sürün. Çörekotu serpip önceden ısınmış 190 derece fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:74805 • adı:Ispanaklı Gül Böreği • gönderen:elvansapmaz • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:14