



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KOL BÖREĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

750 gram ispanak
2 yemek kaşığı yoğurt
1 bardak su
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
5 adet yufka
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet soğan
4-5 yemek kaşığı beyaz peynir
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Ispanakları bol suda yıkayıp ince ince doğrayın. Soğanları küçük küçük dilimleyin. Doğranmış soğan, ayçiçeği yağı, tuz, karabiber ve toz biberi ispanağa ekleyip karıştırın. Bir kase suya 2-3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı ilave ederek karıştırmaya devam edin.

Yufkayı ikiye bölerek üzerine yağlı su sürün. Ispanaklı harçtan 3-4 yemek kaşığı alın ve minik parçalar halindeki yufkalara serpin. Dar ucundan başlayarak rulo yapın. İlk ruloyu kendi içinde sararak gül böreği gibi şekil verin ve tepsinin ortasına koyun. Diğer ruloları da bu yuvarlağın etrafına sarın. Yoğurt ve yumurta sarısını çırpıp böreğin üzerine sürün. Susam ve çörek otu serpip fırına verin. 30 dakika kadar piştikten sonra fırından çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.

