



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KOL BÖREĞİ

Milli Eğitim Bakanlığı

5 adet yufka
1 kg ıspanak
1 orta boy soğan
1 tutam karabiber
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 yumurta
4 yemek kaşığı yoğurt
Çörekotu
Susam

İspanak temizlenir, küçük küçük doğranır.

1 adet kuru soğan içine doğranır. Biraz sıvı yağ, tuz, karabiber ve kırmızıbiber ilave edilerek ıspanaklar sıkılır ve öldürülür.

Yufkalar ortadan ikiye bölünüp hazırlanmış harçtan içine serpilerek rulo yapılır.

Tepsinin ortasından başlayıp dolaya dolaya tepsi doluncaya kadar aynı yöntem izlenir.

Yoğurt ve yumurta çırpılıp yufkaların üzerine sürülür.

En son olarak da susam ve çörek otu serpilir ve 180 derecede üzeri kızarana kadar fırında pişirilir.

