



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PASTIRMALI RULO BÖREK

Özgül Mısırlılar

3,5 su bardağı un
1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
2 su bardağı ılık süt
50 g tereyağı
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz
İçerisinde:
Yarım kilo ıspanak
1 adet büyük soğan
1 çay kaşığı karabiber
200 g pastırma
Üzerine :
1 yumurta sarısı
Çörekotu
Susam

Ilık süt ile maya, şekerini karıştırıp 10-15 dakika bekletin. Un, yağ, yumurta, tuz ekleyip aldığınız kadar süt ilave edip yoğurun. İyice özleşince üzerini örtüp ılık bir yerde kabarmasını bekleyin.
Hamur kabardığında iki eşit parçaya bölün bir parçayı düz bir zeminde merdaneyle dikdörtgen şeklinde açın.
Sıvı yağla her yerini yağlayın.
Kenarlardan ortaya doğru katlayıp ortada birleştirin. Tekrar uzun tarafından yağlayıp katlayın ve uzun dikdörtgen şeklinde merdaneyle açın.
Yıkamış ayıklanmış doğranmış ıspanağı yağda öldürülmüş soğanların içine ilave edip ıspanakların diriliği gidene kadar pişirin. Tuzu , baharatı, pastirmaları, karabiberi ekleyip, soğumaya bırakın.
Daha önce dikdörtgen şeklinde açılmış hamurun üzerine harcın yarısını yayın.
Hamurun ucundan başlayıp rulo şeklinde sarın.
Tepsisinin üzerine yağlı kağıt serip hamuru üzerine alın.
Kalan hamurda aynı işlemlerden geçirip tepsiye koyun. 15-20 dakika kabarmasını bekleyin. Üzerine yumurta sarısı sürün, çörek otu susam serpiştirip 180°C önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.
Fırından çıkartıp biraz soğuduktan sonra kesip servis edin.