



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE PATATESLİ GÜL BÖREĞİ

Emine Beder

3 adet yufka
3 adet patates (haşlanmış)
500 gram ıspanak
1 adet soğan
1 demet maydanoz
150 gram kıyma
Yarım çorba kaşığı salça
1 fiske muskat
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 yumurtanın sarısı
Taz
Pul biber
Karabiber

Haşlanmış patatesleri rendeleyelim. Soğanı kıyma ile birlikte hafifçe pembeleştirilim. Ayıklanmış ve yıkanmış ıspanağı ekleyerek iki dakika daha kavuralım. Salçayı, tuzu, biberleri, muskatı ekleyip, ateşten alalım. Patates rendesini ilave ederek karıştıralım. Yufkaları üst üste serip, artı şeklinde keselim. Her üçgen parçaya, hazırladığımız içten yayalım. Rulo yaparak saralım. Ruloyu kendi etrafında döndürerek yuvarlak börekler yapalım. Yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürelim. Önceden ısıtılmış 230 dereceli fırında pişirelim.

