



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PATATESLİ GÜL BÖREĞİ

500 gr kadar yufka
1 yumurta
4 tepeleme yemek kaşığı yoğurt
1/3 su bardağı sıvıyağ
Yarım kilo ıspanak
250 gr kıyma
1 orta boy soğan
Tuz
Karabiber
Pul biber

Sıvıyağ, yoğurt ve yumurtayı karıştırın. İçine biraz tuz serpebilirsiniz.
Ispanaklı içi hazırlamak için: Soğanı yemeklik doğrayıp 2 kaşık yağda iyice kavurun. Sonra kıymayı da ekleyip kavurmaya devam edin. En son yıkayıp sapları ayıklanmış, doğranmış taze ıspanakları ilave edin. Hepsini birlikte ıspanaklar sönüncüye kadar karıştırarak kavurup tuz, karabiber, arzuya göre pul biber ilave edin. Dikdörtgen olan yufkalarınızdan bir tane enlemesine tezgâha koyup fırça ile hazırlanmış olduğunuz harçtan surun. İkinci yufkayı da üstüne koyup ona da harçtan surun.
Ispanaklı içten yufkanın geniş kenarına boydan boya koyup rulo şeklinde sarın.
Sonra uzun halde sarılmış yufkayı gül gibi yuvarlayın. Resimdeki şekli elde edeceksiniz.
Bütün yufkaları bu şekilde bitirin. Kalan harcı böreklerin üstüne surun, eğer kalmamışsa 1 yumurtayı biraz yoğurtla karıştırıp sürebilirsiniz.
Üstüne susam ya da çörekotu serpip (165c.) dereceli fırında pişirin.