



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PEYNİRLİ RULO BÖREK

3 orba kaşığı yoğurt
3 orba kaşığı sıvı yağı
3 su bardaęı un
1 ay kaşığı tuz, karbonat
İçi için:
2 adet taze soęan
Yarım demet maydanoz
200 gram lor peyniri
1 ay bardağı sıvıyağ
1,5 kilo ıspanak
100 gram lor peyniri

Öncelikle taze soğanı ıspanakları yıkayıp ince ince kıyın. Maydanoz ve dereotunu da aynı şekilde hazırlayın. Üzerine lor peynir ekleyip harmanlayın. Hamur için gerekli malzemeler de bir kabın içinde yumuşak bir hamuru olana dek su ya da süt ilave edip yoğurun. Bu hamuru 20 dakika dinlendirin. 4 adet bezeye ayırın. Ve her bir bezeyi açıp üzerine bir miktar yağ süzün. Açtığınız yufkanın bir kenarına i harçtan koyup rulo yapın tepsiye kol böreği gibi dizin. Dięer yufkaları da aynı şekilde açıp hazırlayıp tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Daha sonra fırından alıp dilimleyip servis yapın.