



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI RULO BÖREK (HAZIR YUFKA)

7 adet yufka
1 kilo ıspanak
Sıvı yağ
1 şişe sade soda
Üzeri için:
Yumurta sarısı
İçi için:
1 tatlı kaşığı ıspanak
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet soğan

İlk olarak ıspanağımızı güzelce yıkıyoruz. Ispanakları kavurmak için genişçe bir tencereye sıvı yağımızı alıp soğanlarımızıda küp küp üzerine doğrayalım. Onlar kavrulurken üzerine ıspanakları doğrayalım. Baharatlarını ekleyip kavuralım. Ispanaklar kavrulduktan sonra 1 adet yufkayı masaya yayalım ve sıvı yağ soda karışımını üzerine sürelim. Sonra ıspanaktan yayalım üzerine ve bir bütün yufkayı rulo şeklinde saralım tepsiye dizelim. Tüm yufkaları bu şekilde yapalım ve tepsiye dizelim. En son üzerine yumurta sarısını sürelim ve 180 dercede üzerleri kızarana kadar pişirelim.

