



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI RULO BÖREK

<https://cook.com.tr>

Riviera Zeytinyağı 1 Çay Bardağı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Su 1 Su Bardağı
Ispanak 2 Demet
Soğan 1 Adet
Yumurta 3 Adet
Yufka 6 Yaprak

Ispanakları yıkayıp süzdükten sonra, küçük küçük kesip, pişirme tenceresinde yemeklik doğranmış soğanla kavurun. Diğer tarafta, yufkaların aralarına sürmek üzere, derin bir kapta su, zeytinyağı ve 2 yumurtayı iyice çırpın. Yufkaları ikişer adetlik olmak üzere üst üste koyarak tezgaha serin. Her bir yufkanın arasına su, zeytinyağ, yumurta karışımını sürün. Her bir iki yufka üst üste iken tam ortasından keserek yarım daire şekli elde edin. Her bir yarım dairenin düz kesilmiş olan kenarına kavurduğunuz ıspanaklı harcı uzunlamasına döşeyin. Sonra yufkanın düz kesilmiş kenarından başlamak üzere rulo yaparak sarın. Toplam 6 adet yufkadan, 6 adet yarım daire çıkacaktır. Hazırladığınız ruloları, COOK yağlı pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine ortadan başlayıp birbirinin etrafına sararak yerleştirin. Üzerine suyla çırpılmış yumurta sarısı sürüp önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

