



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI RULO BÖREK (HAZIR YUFKA)

- 3 adet yufka
- 1 demet ıspanak
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1,5 su bardađı yođurt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 adet yumurta (1 sarısı üzerine)

İspanak yıkanır, ince kıyılır, tuzla ovularak hacmi küçültülür. Diđer yanda yoğurt, yumurta ve yağ iyice çırpılır. Üzerine hazırlanan ıspanak katılır, karıştırılır. İlk yufka serilir, ıspanaklı karışımın üçte biri yayılır. Üzerine ikinci yufka konur. Üçte ikisi yayılır. Son yufka ve kalan iç yerleştirilir. Fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Buzdolabında 2 saat bekletilir. Sonra 1 parmak kalınlığında dilimlenir. Yağlanmış tepsiye kesik kısım üste gelecek şekilde yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
