



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## ISPANAKLI RULO BÖREK

1 paket margarin  
yarım su bardağı yoğurt  
1 su bardağı ılık su  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 çorba kaşığı sirke  
2 adet yumurta  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
Alabildiği kadar un  
İçi için;  
2 küçük demet ıspanak  
1 adet iri kuru soğan  
tuz  
karabiber

İlk işlem olarak iç hazırlanır: Ispanak yıkanır doğranır, tencereye konur, üzerine çok ince kıyılmış soğan, tuz, karabiber katılır, karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte hiç kapağını açmadan 20 dakika pişirilir. Unun ortası havuz gibi açılır, ortasına 1 adet yumurta, 1 yumurtanın beyazı, tuz, yoğurt, sıvıyağ, sirke, konur, yoğrulur. Hamur 20 dakika dinlendirilir, hamur ikiye ayrılır, her parça unlu zeminde oklavayla açılır, yüzeyine sıvıyağ sürülür, kare olacak şekilde kenarları katlanır, ıspanaklı harcın yarısı yayılır, rulo yapılır, diğer hamur parçası da aynı şekilde yapılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür dikey çizikler atılır. Fırın tepsisine yerleştirilir, önceden ısıtılmış 190 derecede altın rengi pişirilir, ılıdıktan sonra dilimlenir.