



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI RULO BÖREK

3 su bardağı un
1/2 su bardağı sıvıyağ
2 yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 çay kaşığı tuz
İçin için:
1/2 kg. ıspanak
1 orta boy soğan
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber

Bir tencereye ince kıyılmış soğan, ıspanak, yağ ve tuz koyunuz. Hafif hararetli ısıda kendi buğusunda bıraktığı suyu çekinceye kadar pişiriniz. 1 çorba kaşığı un ilave ederek yediriniz. Soğuyunca 1 yumurta akı ve karabiber katıp karıştırınız.

Unun ortasını açarak yağ, 1 yumurta, kabartma tozu, tuz ve bir kahve fincanı su ilave ederek orta yumuşaklıkta bir hamur yapınız. 2-3 mm. kalınlığında uzun dikdörtgen açınız. Üzerine ıspanağı muntazam yayınız. Uzun kenarından sararak rulo yapınız. 2 cm. genişliğinde kesip, yağlanmış tepsiye yatırarak diziniz. Üzerine yumurta sarısı sürüp orta hararetli fırında pişiriniz.