



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI SARMA BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

<https://yemek.name>

10 yaprak baklava yufkası
5 yemek kaşığı ispanak püresi
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı kaşar peynir rendesi
Beşamel sos için:
2 yemek kaşığı un
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1,5 su bardağı süt

Un ve yağ kavrulur.

Süt ilave edilip, kıvam alıncaya kadar karıştırılarak pişirilir.

Pişen beşamel sosun içine ispanak püresi ve kaşar peynir rendesi konulup karıştırılır.

Baklava yufkası tezgaha yayılıp, üzeri yağlandıktan sonra ortadan ikiye katlanır.

Hazırlanan ispanaklı sostan bir kenarına konulup, sarılır.

Tepsiye dizilen sarmaların üzerine yağ sürülüp, önceden 200 derece ısıtılan fırında kızarana kadar pişirilir.

