



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI TAHİNLİ BÖREK

4 adet hazır yufka
İç harcı için;
1 kg ıspanak
2 adet orta boy kuru soğan
4 yemek kaşığı tahin
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
8-10 adet çemensiz pastırma
2 çay kaşığı tuz
Börek sosu için;
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ

Çemensiz pastırmayı tavla zarı formunda küp küp doğrayın.

Diğer taraftan, ıspanakları temizleyip incecik doğrayın. Üzerine 1 çay kaşığı tuz serpiştirip biraz ovarak yumuşatın ve elinizle sıkarak fazla suyunu süzün. Soğanları soyup yemeklik incecik doğrayın.

Sıvıyağı bir tencerede kızdırıp soğanı sararınca kadar, 2 dakika kavurun. Ispanakları ilave edip 7-8 dakika daha kavurmaya devam edin. Pastırmaları katıp karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Ocaktan alıp ılık hale gelmesini bekleyin. Pulbiber ve tahini ilave edin ve karıştırın..(eğer ıspanak çok su verirse süzün)

Börek sosunu hazırlamak için; yumurtaları cam kapta çırpma teli yardımıyla çırpın. Süt ve sıvıyağı da ekleyip çırpmaya devam edin.

Yufkalardan bir tanesini tezgaha serin. Üzerine kaşıkla börek sosundan bolca koyun. Sonra ikinci yufkayı serin. Pastırmalı ıspanaklı harcın yarısını yufkanın üzerine serpiştirerek dağıtın. Yufkanın iki ucunu içeriye doğru hafifçe katlayıp kalın bir rulo elde edecek şekilde sarın. Kalan iki yufkayı da aynı şekilde hazırlayın.

Rulo börekleri yağlanmış fırın tepsisine dizip her birini dört parmak kalınlığında dilimleyin. (verev şeklinde dilimlerseniz daha şık olur) Üzerlerine kalan sosu sürüp isterseniz susam serpiştirin. 200 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Sıcak sıcak servise sunun.