



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI ÜSKÜP BÖREĞİ

Sahrap Soysal

1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Yaklaşık 5 su bardağı un
İç harcı için;
1 kg ıspanak
3 adet orta boy kuru soğan
2 çay kaşığı tuz
karabiber
Üzeri için;
100 gr bitkisel margarin
2 yemek kaşığı çörekotu
2 adet yumurtanın sarısı
buğday ya da mısır nişastası

İç harcını hazırlamak için; yıkayıp süzdükten sonra saplarını attığınız ıspanak yapraklarını incecik doğrayın. Derin bir kaba aktarıp üzerine ince doğradığınız soğanları ekledikten sonra tuz ve karabiberi serpiştirin. Tıpkı köfte yoğurur gibi yoğurup kenarda bekletin.

Hamuru hazırlamak için; su, yumurta, süt, sıvıyağ ve yoğurdu derin bir kaptaki karıştırın. Üzerine kabartma tozunu serpiştirip tuzu katın. Unu da azar azar ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında ve ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru mutfak tezgahının üzerine alıp pütürlü bir kıvama gelinceye kadar yoğurun.

Üzerini nemli bir bezle örterek ılık bir ortamda yaklaşık 20-30 dakika dinlendirin.

Hamurdan eşit büyüklükte 12 adet parça koparıp parçaları yuvarlayın.

Parçaları merdane yardımıyla pasta kabağı büyüklüğünde açın.

Bu hamurların 6 adedini aralarına buğday ya da mısır nişastası serpiştirerek üst üste dizin.

Üst üste koyduğunuz hamurları merdane yardımıyla yaklaşık 40 santim çapında kalınca bir yufka haline getirin.

Yufkayı ortadan ikiye bölün.

İlittığınız margarinin yarısını bu kalın yufkanın üzerinde gezdirin. Hazırladığımız ıspanaklı harcın yarısını yufkanın uzun kenarına yerleştirerek rulo yapın.

Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Böylece elinizde 4 adet kalın yufkadan elde edilmiş rulo börek olacaktır. Bu dört ruloyu fırın kağıdı serdiğiniz ya da yağladığınız fırın tepsisine yerleştirin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin.

Börekleri 175 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında 35-40 dakika, üzerleri altın sarısı oluncaya kadar pişirip çıkarın. Hafif ılınmalarını bekleyerek dilimleyin ve servise sunun.