



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KIRMIZI BİBERLİ BÖREK

- 5 tane yufka
- yarım kilo ıspanak yaprağı
- 1 kilo kırmızı salçalık biber
- 2 adet patates
- 2 adet havuç
- 1 büyük boy haşlanmış tavuk göğsü
- 1 paket eritilmiş margarin
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tane yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

Birinci yufkayı mutfak tezgahının veya masanın üzerine serin. Üzerine margarinden sürün. İkinci yufkayı da onun üzerine yerleştirin. Margarin sürüp üzerine ıspanak yapraklarını çiğ olarak ve düzgün bir şekilde tek tek dizin. Tuzunu ve birkaç kaşık margarin serpmeyi unutmayın. Üçüncü yufkayı serip üzerine bütün olarak haşlanmış zarı soyulmuş kırmızı biberleri dizin.Yine tuz serpmeyi ve birkaç kaşık margarin koymayı unutmayın. Dördüncü yufkayı yerleştirin.Üzerine rendelenmiş çiğ patates ve havucu yerleştirin. Tuz, karabiber ve margarin serpin. Beşinci yufkayı yerleştirin.Üzerine haşlanıp didilmiş tavuk göğsünü yerleştirin. Tuz, karabiber ve margarin dökün.Yufkanın kenar kısmını hafif içe katlayın.Bütün olarak rulo yapın. Ruloyu tam ortadan kesin. Fırın tepsisine yerleştirip üzerine yumurta sarısı ve margarin sürüp, ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Pişince dilimleyip servis yapabilirsiniz.

