



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ GÜLÜ

1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı margarin
1 çay bardağı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 çorba kaşığı sirke
Alabildiği kadar un
İçi içi:
500 gram ıspanak yaprağı
1 tatlı kaşığı şeker
2 çorba kaşığı kaşar peyniri
4-5 dilim sucuk
1 adet soğan
Tuz
Yumurta sarısı (üzeri için)

İspanakları ve soğanları bir tencerede kavurun. İspanaklar suyunu çekince ocaktan alın. Şeker, tuz ve kaşar peynirini de ıspanakların yanına ekleyin. Sucukları da ilave ederek iyice karıştırın. Hamur için gerekli malzemeleri karıştırıp, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın, iki parçaya ayırıp, yarım saat dinlendirin. İlk hamuru merdane ile açıp, hazırladığınız iç malzemeyi içine koyun. Hamuru iki kez rulo biçiminde katlayıp, bıçakla uzunlamasına kesin. Daha sonra rulo şeklindeki hamuru enlemesine parçalara ayırın. Kalan hamura da aynı şekilde sarıp, kesin. İkinci hamuru da aynı işlemi yapıp, üzerlerine yumurta sarısı sürün. 200 derecelik fırında 25 dakika pişirin.

Not: Bu böreği yazın patlıcanla yapabilirsiniz.

