



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIVRIM BÖREĞİ

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Adet İÇ MALZEMESİ İÇİN : Küçük Soğan
- 4 Kahve Fincanı un
- 1 Dilim İÇ MALZEMESİ İÇİN : Beyaz Peynir
- 2 Adet yumurta
- 1 Yemek Kaşığı ılık su
- 1 Kase ÜZERİ İÇİN :Kaşar Peyniri Rendesi
- 500 gr İÇ MALZEMESİ İÇİN : Ispanak Yaprağı
- 2 Yemek Kaşığı ÜZERİ İÇİN : Erimiş Sana Klasik

Unun ortasını havuz gibi açıp yumurtaları kırın. 1 yemek kaşığı ılık su ilave edip yoğurarak sıkı bir hamur yapın. Üzerini bezle örtüp yarım saat dinlendirin. Ispanakları tuzlu sıcak suda batırıp 1-2 dakika sonra çıkarın. İnce ince kıyın. Sana Hamurışı'ni eritip rendelenmiş soğanı pembeleştirin. Ispanağı ekleyip biraz kavurun ve sonra soğumaya bırakın. Hamuru ince bir yufka halinde açın. Ispanaklı içi kenarlardan 2 parmak boşluk bırakarak yayın. Peyniri ezip üzerine serpin. Yufkayı rulo yaparak sarın. Pişerken ıspanakların dışarıya çıkmaması için iki ucunu kapatın. Ruloyu bir peçeteye sarıp üç yerinden bağlayın ve kaynamakta olan tuzlu suda 15 dak. haşlayıp çıkarın. Peçeteyi alın. Ruloyu birer parmak genişliğinde yuvarlak dilimler halinde kesip servis tabağına dizin. Üzerine kaşar peyniri serpip kızdırılmış kırmızı biberli yağı gezdirin ve sıcak olarak servis yapın.
