



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI İSPANAKLI BÖREK

1/2 kg. ıspanak
250 gr. kıyma
1 adet soğan
6 adet yufka
2 su bardağı süt
100 gr. margarin
1 adet yumurtanın sarısı
1 fincan sıvı yağ
2 çorba kaşığı un
Tuz
Karabiber

Soğanı ince ince doğrayın. Tencereye aldığınız sıvı yağ içinde soğanları pembeleşene dek kavurun. Daha sonra kıymayı da ekleyerek pişirin. Ayıklanıp yıkanmış ıspanakları küçük küçük doğrayıp tencereye alın. Yumuşayana dek kavurun. Tuzu ve karabiberi ilave edin.

İspanaklı iç ılındığında 2 çorba kaşığı unu ıspanaklara yedirin. Bütün yufkaları ortadan ikiye kesin. Yarım daire şeklindeki yufkanın üzerine erimiş margarin ve süt karışımını sürün. Üzerine koyacağınız her iki yufkaya da aynı işlemi uygulayın.

Yufkaların üzerine hazırladığınız ıspanaklı içten koyun. Yufkanın iki ucunu hafifçe içe çevirerek yufkayı rulo halinde sarın ve dilediğiniz uzunlukta kesin. Kalan diğer yufkaları da bu şekilde hazırlayın.

Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Yumurta sarısını ruloların üzerine sürün. Önceden ısıtılmış orta dereceli fırında iyice kızarana dek pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 08.04.2024