



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI KOL BÖREĞİ

Emine Beder

6 su bardağı un
2 su bardağı + 1/2 çay bardağı su
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1,5 su bardağı sıvı yağ (yufkaları açmak için)
Tuz
İçi için:
1/2 kg. ıspanak (yapraklı kısımları)
2 yumurta
1/2 kahve fincanı sıvı yağ (arzuya göre)
100 gr. beyazpeynir veya lorpeyniri
1 kahve fincanı un
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı limon suyu

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine suyu, sıvı yağı ve tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp beze yapalım. Üzerlerine nemli bez örterek 1/2 saat dinlendirelim. Bu arada böreğin iç harcını hazırlayalım. Ayıklayıp yıkanmış ıspanak yapraklarını iki elimizle sıkalım. Suyunu iyice süzerek doğrayalım. İçine yumurtaları, unu, sıvı yağı, tuzu, karabiberi, ezilmiş peyniri ekleyip karıştıralım. Dinlenmiş bezeleri üçerli gruplar halinde ayıralım. Üç bezeyi unlanmış bir zeminde 0.1 mm. kalınlığında açalım. 3 yufkanın aralarını ve üzerini sıvı yağ ile yağlayarak üst üste serip yarım daire şeklinde bir yufkanın üzerine ıspanaklı harcı serpip rulo yaparak saralım. Rulonun bir ucu sabit kalacak şekilde kendi etrafında döndürüp yuvarlak bir şekil verelim. Hamur rulosunu margarinle yağlanmış tepsinin ortasına yerleştirelim. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayıp tepsideki rulonun etrafına saralım. Bir kaptaki yumurta sarısını, sıvı yağı ve limon suyunu karıştırıp yufkaların üzerine sürelim. Önceden ısıtılmış 220 dereceli ısı fırında böreğin altı üstü pembeleşene dek pişirelim.



© lezzetler.com tarif no:108998 • ad:Ispanaklı Kol Boreği • gönderen:Göksen • indirme tarihi:08.04.2025 - 01:49