



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KOL BÖREĞİ

Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 yumurta (sarısu üzerinde)
1 paket toz maya
Tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 adet kuru soğan
1 kg ıspanak
Tuz
Karabiber
Pul biber
Sıvı yağ
Arası için:
Tereyağı
Margarin

Yoğurma kabına, yoğurt, süt, sıvı yağ, tuz ve bir yumurtanın beyazı alınıp karıştırılır, üzerine biraz unla karıştırılmış maya katılır, azar azar un ilavesiyle yumuşak bir hamur yoğrulur.

Üzeri kapatılarak yarım saat mayalanmaya bırakılır.

İçi için, soğanlar yemeklik doğranıp tencereye alınır, sıvı yağ ilavesi ile kavrulur. Üzerine doğranmış ıspanaklar konarak biraz diri kalacak şekilde kavrulur, tuz, karabiber ve pul biber ilave edilerek, ateşten alınır, soğumaya bırakılır.

Dinlenen hamur dört eşit bezeye ayrılır. Her beze yufka büyüklüğünde açılır, üzerine tereyağı ve margarin karışımı sürülür.

Gözlleme biçiminde katlanır, her katlamada aralarına yağ sürülür.

Hazırlanan yufkalar buzdolabında en az 3 saat bekletilir.

Süre sonunda buzdolabından alınan hamurlar biraz büyütülür.

Her hamur uzunlamasına ortadan ikiye kesilir, ortasına uzunlamasına yeteri kadar iç konur, rulo yapılır.

Her rulo bıçakla parmak uzunluğunda kesilir, kağıt serili fırın tepsisine dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülür.

190 derece fırında pişirilir.



