



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KOL BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

1 adet yumurta
1,5 su bardağı su
Yarım su bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı sirke veya limon suyu
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
İçi için:
1 kg ıspanak
2 adet büyük boy soğan
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Üzeri için:
1 adet yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

Harç için soğanları ve ıspanağı ince kıyın. Sıvı yağı büyük bir tavaya alıp kızdırın ve soğanları rengi dönene kadar kavurun. Daha sonra ıspanağı ekleyip 10 dakika birlikte pişirin. Bir kenarda soğumaya bırakın. Yoğurma kabında yumurta, su, sıvı yağ, sirke veya limon suyu ile tuzu karıştırın. Azar azar un ekleyerek çok katı olmayan bir hamur hazırlayın. 10 dakika dinlendirdikten sonra hamurdan büyük bezeler kopartın. Un serpilmiş düz bir zeminde bezeleri oklavayla açın. Üzerine tereyağı sürün ve ıspanaklı harçtan koyduktan sonra ikiye bölün. Her parçayı geniş tarafından dar tarafına doğru rulo yaparak sarın. Ruloları kendi etrafında oval şekilde sarıp fırın tepsisine dizin. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Yumurta sarısını çırpın ve böreklerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35 dakika pişirin ve sıcakken servis yapın.

