



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOL BÖREĞİ (ISPANAKLI)

3 Su bardağı un  
2 Yumurta sarısı  
1 Tatlı kaşığı maya  
10 Çorba kaşığı süt  
3 Kaşık margarin  
Yarım tatlı kaşığı toz şeker  
1 Tatlı kaşığı tuz  
İçi için:  
1 Kg. ıspanak  
2 Çorba kaşığı yağ  
2 Adet haşlanmış yumurta

İçi için, ayıklanmış ıspanağı temizce yıkayıp tahta üzerinde, doğramak suretiyle 2-3 parçaya ayırınız. Soğanları, iki kaşık yağda hafifçe öldürünüz. İçine ıspanakları atınız, kendi suyunu çekinceye kadar bekleyip 2-3 dakika kavurunuz, tuz ve biber ilave ediniz. Haşlanmış yumurtayı iri iri kıyarak ıspanağa ilave ediniz. Dört kaşık sütü, yarım tatlı kaşığı şekeri ve mayayı ezerek kabartınız. Unun ortasını açınız, kabarmış mayayı ve diğer malzemeyi katarak özlü bir hamur yapınız. Üzerini kapatıp ılık bir yerde bekleterek mayalandırınız. Hamuru, merdaneyle bıçak sırtı kalınlığında ve dik dörtgen şeklinde açınız. Hazırlanan içi, hamurun ortasına boydan boya koyun paket yapar gibi hamuru kapatınız. İki başlarına yapışması için yumurta sürüp bastırınız. Yağlanmış fırın tepsisine koyup mayalanması için 20 dakika bekletiniz. Üzerine çırpılmış yumurta sürüp kızgın fırında yarım saat pişiriniz.

[ML® Ispanaklı Kol Böreği için tıklayın](#)

