



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI KOL BÖREĞİ

Malzemeler

6,5 su bardağı un

2,5 su bardağı su

1/2 çay bardağı sıvıyağ

1,5 su bardağı sıvı yağ (yufkaları açmak için)

tuz

İç i için;

1/2 kg. ıspanak (yapraklı kısımları)

2 yumurta

1/2 kahve fincanı sıvı yağ

Arzuya göre 100 gr. beyaz peynir veya lor peyniri

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, içine 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. Ayıklanıp yıkanmış ıspanak yapraklarını iki elimizle sıkalım. Suyunu iyice süzerek doğrayalım. içine yumurtaları, unu, sıvı yağı, tuzu, karabiberi ve ezilmiş peyniri ekleyip karıştıralım. Dinlenmiş bezeleri üçerli gruplar halinde ayıralım. Üç bezeyi unlanmış bir zeminde 1 mm. kalınlığında açalım. 3 yufkanın aralarını ve üzerini sıvı yağ ile yağlayarak üst üste serip yaridan keselim. Yarım daire şeklindeki bir yufkanın üzerine ıspanaklı harcı serpip rulo yaparak saralım. Ruloyu 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°C ısıllı fırında böreğin altı üstü pembeleşene dek pişirelim.