



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ISPANAKLI KOL BÖREĞİ

1 adet yumurta  
1.5 su bardağı su  
1/2 su bardağı sıvı yağ  
2 çorba kaşığı sirke  
1 çay kaşığı tuz  
Aldığı kadar un  
İçerisinde:  
1 kg. ıspanak  
2 adet soğan  
1/2 çay bardağı sıvı yağ  
Tuz

İnce kıyılmış soğanı yağda kavurun. Doğranmış ıspanağı ekleyip 10 dakika pişirin. Yumurta, su, sıvı yağ, sirke ve tuzu azar azar una ilave ederek yoğurun. Çok katı olmayan bir hamur hazırlayın. Hazırladığınız hamuru 10 dakika dinlendirin. Hamuru bezelere ayırıp un serpilmiş zeminde açın. Üzerine tereyağı sürün ve ıspanaklı harç koyarak rulo yapın. Ruloları oval şekilde tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürerek 200 derece fırında pişirin.