



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK KOL BÖREĞİ

6 adet yufka
Yarım kilo ıspanak
1 ay bardağı zeytinyağı
2 adet soğan
200 gram beyaz peynir
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Yağı tavaya alıp, ince doğranmış soğanları kavurun. Üzerine kıyılmış ıspanağı ilave edip, birlikte soteleyin. Ispanak suyunu bırakıp çekince altını kapatarak peynir, tuz, karabiber ve pulbiberi ekleyin. Bir adet yufkayı düz bir zemine serin. Fırça ile üzerine kalan zeytinyağından sürün. İkinci bir yufkayı yağlanmış yufkanın üzerine koyun. Daha sonra yufkayı dörde bölün. Elde ettiğiniz bu parçaların geniş tarafına ıspanaklı harçtan koyun. Kenarlarını hafifçe toplayarak dikdörtgen olacak şekilde sarın. Yufkalar bitene kadar aynı işlemi uygulayın. Börekleri yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış fırında pişirin.