



LABNE PEYNİRLİ VE İSPANAKLI RULO BÖREK

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

6 baklavalık yufka
Zeytinyağı
İçerik için:
300 gr ıspanak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 küçük soğan
100 gr labne peyniri
Tuz

İspanakları bol suyla yıkayıp suyunu süzün. Sap kısımlarını kesip yapraklarını ince doğrayın. Soğanı kıyıp zeytinyağında soteleyin. İspanağı ekleyip 2-3 dakika kavurun. Ocaktan alıp ılındırın. Labne peynirini ekleyip karıştırın. Baklavalık yufkaları üçgenler şeklinde kesin. İki parça yufkanın arasına hafifçe zeytinyağı sürüp yapıştırın. İspanaklı harçtan ekleyip sigara böreği şeklinde sarın. Üzerlerine hafifçe zeytinyağı sürüp fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

