



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MINİK GÜL BÖREĞİ

6 adet yufka
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
İçi için:
4 dal taze soğan
1 kilo ispanak ya da bol maydanoz
200 gram beyaz peynir
Tuz
Karabiber
1 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt

Taze soğanı ince kıyıp üzerine yıkanmış ve iri doğranmış ispanağı ekleyip karıştırın. Üzerine ufalanmış beyaz peyniri de ilave edip harmanlayın. Son olarak çırpılmış yumurta ve yoğurdu da ispanaklı iç harcına ekleyip bir kenarda bekletin. Yufkaların bir tanesini tezgah üzerinde açıp üzerine su ve sıvı yağı çırpıp ıslatın. Ispanaklı harçtan üzerine serpin ve üzerine bir yufka daha serin ıslatıp ikiye bölün. Rulo yapıp gül şeklinde sarın ve fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişmeye bırakın. Üzeri kızarıncaya fırından alıp dilimlere ayırın. Servis tabağına dizip ikram edin.

