



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI İSPANAKLI RULO BÖREK

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

2 adet orta boy soğan
3 parça Connex yufka
1 kg ıspanak
6 çorba kaşığı Sırım zeytinyağı
3 dilim Emin pastırma
100 gr Binvezir inek peyniri
3 adet Bili Bili yumurta
1 su bardağı Dost yoğurt
Yarım su bardağı Sırım zeytinyağı
1 tatlı kaşığı Rafine Sofra tuz
1 çay kaşığı Destan karabiber
1 çay kaşığı Destan pul biber
1 tutam Destan susam
1 tutam Destan çörekotu

Orta boy 2 soğanı küp küp doğrayıp geniş bir tavada 6 çorba kaşığı zeytinyağında kavurmaya başlayın. Soğanlar renk değiştirmeye başlayınca 1 kg ıspanağın saplarını ince ince kesip ekleyip kavurmaya devam edin. İspanağın yaprak kısımlarını kabaca doğrayıp tavaya ekleyin. İspanakların rengi parlamaya başladığı zaman 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tepeleme çay kaşığı pul biber ve 1 çay kaşığı karabiber ekleyip tatlandırın. Sonrasında altını kapatıp harcı soğumaya bırakın.

Fırını alt üst ve fansız olarak 190 dereceye ısıtın.

Böreğin sosu için, bir kâseye 1 su bardağı yoğurt, yarım su bardağı zeytinyağı, 3 adet yumurta ekleyip pürüzsüzleşene kadar iyice çırpın.

2 adet yufkayı tezgâha üst üste açın ve hazırladığınız sosun üçte birini kaşık yardımıyla yufkaya gezdirerek sürün.

Soğuyan ıspanaklı harcı da yufkanın üzerine eşit miktarda gezdirin. 100 gr inek peynirini ufalayarak parçalar halinde ıspanaklı harcın üzerine gezdirin. 3 dilim pastırmayı ufak parçalar halinde doğrayın ve yine eşit miktarda dağıtarak yayın.

1 parça yufkayı da harç üzerine yerleştirin ve börek sosunu gezdirerek yayın. Sostan üzerine sürmek için birazcık ayırın.

Yufkaları önünüzden ileriye doğru dev bir rulo gibi sarın ve tepsi boyutuna göre ikiye veya üçe kesin.

Yağladığınız fırın tepsisine börekleri yerleştirin. Üzerine ve yanlarına börek sosundan sürün. Susam ve çörek otu serpin.

Altın ikinci rafa koyup 40-45 dakika cızır cızır olup renk alana kadar pişirin.

Çıkınca, en az yarım saat dinlendirin.



© lezzetler.com tarif no:173056 • adi:Pastırmalı Ispanaklı Rulo Borek • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:01.04.2025 - 05:02