



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI VE İSPANAKLI GÜL BÖREĞİ

Hamuru için:

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı yoğurt

1 çay bardağı sıvı yağ

3 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

İçi için:

200 gram tulum peyniri

1 demet pazı

1 demet ıspanak

Tuz, karabiber

3 çorba kaşığı sıvıyağ

Öncelikle hamuru derin bir kaptay yoğurun ve 10 dakika dinlendirin. İç malzemesi için pazı ve ıspanak yapraklarını elinizle irice kopartın ve üzerine tuz serpip ovalayın. Peynir ve karabiber de ekleyin. Daha sonra dinlenen hamuru bezelere ayırıp yemek tabağı büyüklüğünde açın. İçlerine iç malzemeden koyup rulo şeklinde sarın ve fırın tepsisine dizin. Tüm hamurları bu şekilde hazırlayıp üzerlerine yağı sürüp 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirin.