



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAZIR YUFKADAN İSPANAKLI PEYNİRLİ BÖREK

- 4 adet taze yufka
- 1 çay bardağı soda
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 2 dolu yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı sirke
- İçi için:
- 2 demet ıspanak (500 g)
- 1 kalıp beyaz peynir (150-200 g)
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet yumurta akı (sarısu üzerine sürülecek)
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı + 1 yemek kaşığı sıvıyağ

İspanakları güzelce yıkayın çığden doğrayın içine diğer malzemeleri ekleyip, elinizle güzelce ovalaştırın. Sos için tüm malzemeleri bir kaptaki pürüzsüz çırpın.

Yufkayı tezgaha açıp, üçgen şeklinde 4 parçaya bölün.

1 üçgen yufkaya 2-2,5 yemek kaşığı sosa döküp, fırça yardımıyla her yerine gelecek şekilde sürün iç harcıdan serpiştirip, ilk olarak yanlardaki köşeleri biraz içeri katlayıp, uzun tarafından rulo yapın.

Ruloyu çok sıkı olmayacak şekilde sarıp gül şekline getirin. Yağlı fırın tepsisine aralık bırakarak alın kalan sosu üzerine fırçayla sürün ve yarım saat bekletin.

Yumurta sarısı ve sıvı yağ çırpın böreklerin üzerine sürün önceden ısıtılmış 200 derece fırında nar gibi kızarana kadar pişirin.