



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İSPANAKLI RULO BÖREK

2 adet yufka
1 su bardağı süt
Yarın su bardağı ayçiçek yağı
1 adet yumurta
İç için:
1 demet ıspanak
1 adet kuru soğan
1 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz, karabiber

Önce iç hazırlanır. Tavaya yağ konur. Üzerine ince kıyılmış soğan ve ince doğranmış ıspanak atılır. Harlı ateşte ıspanak hafif solana kadar kavrulur. Tuz, karabiber serpilir, ateşten alınır. Soğuyunca peynir eklenir, karıştırılır. İlk yufka tezgaha serilir. Üzerine süt, yumurta ve yağ karışımından sürülür. Üzrine ıspanaklı iç yarısı yayılır. İkinci yufka üzerine konur, sütlü karışın gezdirilir. Kalan ıspanaklı iç yayılır. Kenarladaki yuvarlak kısımlar kesilir. Üzrine konur ve fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Üzerine artan sütlü karışım sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 15 dakika sonra keskin bir bıçakla 1 parmak eninde dilimlenir.

[ML® Peynirli Rulo Börek için tıklayın](#)