



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ GÜL BÖREK

Malzeme

- 1 adet yufka
- 4 yemek kaşığı sıvı Sana
- 300 g Ispanak
- 1 adet havuç
- 3 adet pırasa
- 150 g Beyaz peynir
- 3 adet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- Tuz ve karabiber
- Üstü İçin:
- 1 adet Yumurta sarısı

Hazırlanışı

Ispanakları ayıklayıp, küçük küçük doğrayınız.

Teflon tavada ıspanakları kavurunuz.

Beyaz peyniri rendeleyip, sote ettiğiniz ıspanağa karıştırınız.

Havucun kabuğunu soyup, rendeleyiniz.

Pırasa ve taze soğanları ince ince kıyınız.

Bir tencere içinde 3 yemek kaşığı Sıvı Sana'yı kızdırınız.

Pırasa ve taze soğanları sote ediniz.

Sebzeler renklerini alınca rende havuçları ekleyiniz.

Tuz, karabiber ve kırmızıbiber ile tatlandırıp, geniş bir tabağa alınız.

Peynirli ıspanak ile karıştırınız.

Yufkayı tezgâha bütün olarak açınız.

Dörde kesip, üzerlerini 1 yemek kaşığı Sıvı Sana ile yağlayınız.

Harcı koyup sarınız. Rulo haline getirip, yufkanın kalan ucunu altına sıkıştırınız.

Tepsiyi yağlayıp, börekleri diziniz.

Böreklerin üzerine bir fırça yardımı ile yumurta sarısı sürünüz.

175 derecede 30?35 dak. üstü kızarana kadar pişiriniz.