



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO BÖREK

3 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı sıvı yağı
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz, karbonat
Su
İç için:
1.5 kg. ıspanak
2 adet taze soğan
1/2 demet maydanoz
200 gr. lor peyniri
1 çay bardağı sıvı yağ

Yeşillikleri ince ince kıyın. Üzerine lor peynirini ekleyip iyice harmanlayın. Hamur için gerekli malzemeleri yumuşak bir hamur olana dek su ilave ederek yoğurun. Ardından 20 dakika kadar dinlendirin. Hamuru bezelere ayırdıktan sonra açın, üzerine bir miktar yağ sürün. Bir kenarına iç harçtan koyun, rulo yapıp tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında pişirdikten sonra servis yapın.



Fotoğraf "hit" tarafından gönderildi. 10.04.2017