



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ GÜL BÖREĞİ

1 çay bardağı yoğurt  
1 çay bardağı süt  
1 çay bardağı zeytinyağı  
4 buçuk su bardağı un  
1 çay bardağı ılık su  
Yarım paket kabartma tozu  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
İç harcı için:  
750 gram ıspanak  
1 su bardağı sert beyaz peynir ya da çökelek  
Yarım demet dereotu  
Yarım demet maydanoz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı pulbiber  
1,5 tatlı kaşığı tuz (İspanağı ovmak için)  
Yufkalara sürmek için:  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Üzeri için:  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı yoğurt

Sıvı malzemeleri derin bir kaba koyun ve karıştırın. Unu içine yavaş yavaş boşaltın ve yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru 6-7 adet bezeye ayırın. Üzerlerine bir bez örterek yarım saat dinlendirin. Bu arada iç malzemesini hazırlayın.

İç malzemesini hazırlamak için ıspanağı bol suda yıkayın. Yıkadığınız ıspanakları ince ince kesin ve üzerine tuz serpip elinizle ovun. Maydanoz ve dereotunu da ince ince doğrayın. Üzerine rendelenmiş peyniri ekleyin. Baharatlarını da ekledikten sonra karıştırın. Bezeleri unlayarak açabildiğiniz kadar açın. Yufkaların üzerini yağlayın, 4 parçaya ayırın. Parçaların uzun kenarına hazırladığınız iç harçtan koyun. Kendi etrafında döndürerek gül şeklini verin.

Hazırladığınız börekleri yağlanmış tepsiye dizin. Her bezeye ve yufkaya aynı işlemi uygulayın. Üzerlerine yoğurt ve zeytinyağı karışımından sürün ve fırına verin. 180 derecelik fırında üstleri kızarana kadar pişirin. Börekler kızardıktan sonra fırından çıkarın ve üzerini havlu ile örterek dinlendirin.



