



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ GÜL BAHÇESİ

3 adet yufka
100 g tereyağı
Üzeri için;
1 adet yumurta sarısı
İçi için;
3 yemek kaşığı tereyağı
1 demet ıspanak
2 adet kuru soğan
2 adet çarliston biber
½ su bardağı tahin
½ su bardağı iri çekilmiş ceviz
1 adet AYTAÇ KLASİK DANA SUCUK - MANGAL
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
Süslemek için;
1 demet maydanoz

İspanakları ayıklayıp haşladıktan sonra kıyın.

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp kıyın.

AYTAÇ KLASİK DANA SUCUK u tavla zarı gibi doğrayın.

100 g tereyağı bir tavada eritip soğutun.

Harcı için geniş bir tencerede 3 yemek kaşığı tereyağı kızdırıp içine piyazlık kuru soğanı ve kıyılmış sivribiberleri koyup, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar pembeleştikten sonra içine tavla zarı şeklinde doğradığınız AYTAÇ KLASİK DANA SUCUKları koyup pişirmeye devam edin.

En son olarak içine tahini, çekilmiş cevizi, tuz ve karabiberi ilave edip iyice karıştırdıktan sonra harcı soğuması için tabağa alın.

Yufkaları üst üste koyup dörde kesin. Yufkaların üzerine bir fırça yardımıyla erimiş tereyağı sürün.

Yufkanın geniş tarafı ile soğumuş tahinli ıspanaklı harçtan koyup gül böreği şeklinde sarın. Sarılan börekleri tereyağı ile yağladığınız tepsiye dizin.

Börekleri üzerine yumurta sarısı sürüp önceden 185 derecede ısıttığınız fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

Maydanozları servis tabağına alıp üzerine gül börekleri dizip sıcak olarak servis edin.

