



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİDE İSPANAKLI GÜL BÖREĞİ

5 adet yufka

İç için:

Yarım kilo ıspanak

3 adet orta boy soğan

1 tatlı kaşığı pul biber

1 yemek kaşığı tuz

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Arası için:

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı su

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

2 yemek kaşığı sıvı yağ

İlk olarak 3 adet soğanımızı bit tavaya sıvı yağımızla birlikte yemeklik doğrayıp kavurmaya başlıyoruz. Daha sonra içerisine ıspanaklarımızı tuzumuzu ve pul biberimizi atıp hepsini biraz kavurduktan sonra altını kapatıyoruz. Sonra 1 adet yufkamızı serip üzerine bol yağlı suyumuzdan gezdiriyoruz ve ıspanaklı harcımızdan koyup her iki taraftan rulo yapmaya başlıyoruz ve sonra kendi etrafında çevirip gül şekli veriyoruz. Tüm yufkaları bu şekilde sardıktan sonra tepsimize diziyoruz ve üzerine sıvı yağ ile karıştırdığımız yumurta sarısını sürüp 200 derecede üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

