



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÜÇ RENKLİ BÖREK

3 adet yufka
1 adet patates
1 adet soğan
3-4 kök ıspanak
2 adet yumurta
100 gram kıyma
Beyaz peynir (arzuya göre)
Tuz
Karabiber
Kekik
1 kase sıvı yağ
1 tatlı kaşığı salça
1 kaşık un

Patatesleri kuşbaşı doğrar gibi doğrayalım. 1-2 fincan su ile kısık ateşte haşlayalım. Patatesler yumuşayıp, suyunu emince ateşten alalım. Çatalla ezelim. 1 yumurtayı, tuzu, karabiberi ve kekiği ekleyerek (arzuya göre beyaz peyniri ekleyelim) harmanlayalım. Ayrı bir yerde soğanı ince ince doğrayarak, 1-2 kaşık sıvı yağda pembeleştirilim. İçine kıymayı ekleyip, hafifçe kavuralım. Salçayı, tuzu ve karabiberi ekleyerek ateşten alalım. Ayrı bir yerde ıspanakları yıkayıp, kök kısımlarını ayıralım. Yapraklı kısımlarını doğrayıp, 1 yumurta, 1 kaşık un ve tuzu ekleyerek bu karışımla birlikte köfte yoğurur gibi yoğuralım (Ispanağı haşlamadan kullanacağımız için bu işlem gerekli). Yufkaları üst üste dizerek 6 adet yanm daire şeklinde yufka elde edelim. Bir parçasını alıp, kaşığının ucu ile yağ serpiştirip, ıspanaklı içi yufkanın her tarafına eşit şekilde serpelim. İkinci yufkaya kıymalı içi eşit miktarda serpiştirelim. Son yufkaya da patatesli içi eşit miktarda serpiştirerek yufkaları boyuna rulo şeklinde saralım. Yufkanın uzunluğunca bir rulo elde edelim (tepsiye sığmazsa ikiye bölün). Kalan yarım daire şeklindeki yufkalara da aynı işlemi yaparak yağlanmış tepsiye dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, altı ve üstü kızarana dek pişirelim.