



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YALANCI AÇMA BÖREK

<https://www.elele.com.tr>

3 yufka

Sosu için:

Yarım su bardağı eritilip soğutulmuş tereyağı ya da margarin

Yarım su bardağı un

Yarım çay bardağı sıvı yağ

İçi için:

2 bağ ıspanak

1 kuru soğan

2-3 yemek kaşığı sıvı yağ

Tuz

Pul biber

Karabiber

Üzeri için:

Yumurta sarısı

İçi için ıspanakları iyice yıkadıktan sonra süzgece alıp suyunu süzün, ince ince doğrayın. Soğanı sıvı yağda 1-2 dakika soteleyin. Soğanların üzerine de ince ince doğradığınız ıspanakları, tuzu, karabiberi ve pul biberi ilave edip karıştırdıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Sosu için bir kaseye tereyağını ve sıvı yağ koyup karıştırın. 1 yufkayı tezgaha serin ve yufkanın her yerine önce sosu sürüp sonra da eşit şekilde un serpin (Unu çay süzgeci kullanarak yufkanın üzerine eleyerek serpiştirebilirsiniz). Yufkanın her yerine ıspanaklı harçtan koyun. Ardından rulo şeklinde sarıp içe doğru kıvrarak gül şekli verin. Yağladığınız fırın tepsisinin tam ortasına hazırladığınız yufkayı yerleştirin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayarak gül şekli verdiğiniz yufkanın etrafına dolayın. Böreğin üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

