

Citir Borek

Malzemeler

4 adet yufka
500 gram ispanak
500 gram beyaz peynir
1 kase un
1 yemek kasigi tereyagi
1 su bardagi sivi yag

Yapilisi

Incecik dogranan 500 gram ispanak limon sikilan suda haslanir. Suyu suzulen ispanaklar bir kasik tereyagi ile kavurulur. Sogutulan ispanaklar ezilen 500 gram beyaz peynirle harmanlanir. Acilan yufka yaglanip, gevrek olmasi icin uzerine un serpilir ve katlanir. Katlanan yuzeyde yaglanip unlanir ve yuvarlak kenarina ispanakli peynirli ic harc koyulur. Yuvarlanarak sarilan yufka yaglanan tepsiye koyulup verrev kesilir. Onceden isitilan firinda nar gibi kizartilir. Citir borek sunuma hazirdir.