

Galeta Unlu Ispanakli Borek

Malzemeler

1 kg taze yufka
Sos icin;
1 kase sut
2-3 yemek kasigi sivi yag
Bulamak icin;
2 adet yumurta
Galeta unu
Ispanakli harc icin;
1 kg kadar ispanak
1 adet buyuk kuru sogan
100 gr kiyma
1 yemek kasigi domates salcasi
3-4 yemek kasigi sivi yag
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Yapilisi

Oncelikle ic harcini hazirlamak icin,tencereye yagimizi alip,isitalim ve kiymayi ekleyip kavuralim ardindan yemeklik dogranmis kuru sogani ekleyip kavurmaya devam edelim ,salcayi da ekleyip bir iki cevirip ispanaklari da atalim ve hararetli ateste su birakmasina izin vermeden pisirelim.En son tuz ve baharatlarini da ekleyip ocaktan alalim. Ardindan yufkalari dorde bolelim ama bir adet yufkadan iki tane borek cikaracagiz.Iki parçayı ust uste koyalım,cunku gunluk yufka cok ince oluyor tek parca sararken yırtılır.Yufkanin uzerine hazirladigimiz sut ve sivi yag karisimindan dokup,ispanakli harctan yayalım.Ne siki ne de gevsek olmayacak sekilde rulo olarak saralım.Butun yufkalara ayni islemi uygulayalım. En son hazirlanmis borekleri once cirptigimiz yumurtaya sonra da galeta ununa bulayip,yaglanmis firin tepsisine yerlestirelim.Tum boreklere ayni islemi uygulayip ,onceden isitilmis 200 dereceli firinda kizarana kadar pisirelim.