

Ispanakli Borek

Malzemeler

Yarım kilo ispanak
250 gram kiyma
1 adet orta boy sogan
6 adet yufka
2 su bardagi sut
100 gram margarin
1 adet yumurta sarisi
1 fincan sivi yag
2 corba k. un
Tuz
Karabiber

Yapilisi

Sogani ince ince dograyin. Tencereye aldiginiz sivi yag icinde soganlari pembelesene dek kavurun. Daha sonra kiymayi da ekleyerek pisirin. Ayiklanip yikanmis ispanaklari kucuk kucuk dograyip tencereye alin. Yumusayana dek kavurun. Tuzu ve karabiberi ekleyin. Ispanakli ic ilidiginda 2 corba kasigi unu ispanaklara yedirin. (Ispanaklarin piserken sulanip yufkalari yapistirmamasi icin). Butun yufkalari ortadan ikiye kesin. Yarim daire seklindeki yufkanin uzerine erimis margarin ve sut karisimini surun. Uzerine koyacaginiz her iki yufkaya da ayni islemi uygulayin. Yufkalarin uzerine hazirladiginiz ispanakli icten koyun. Yufkanin iki ucunu hafifce ice cevirerek yufkayi rulo halinde sarin ve dilediginiz uzunlukta kesin. Kalan diger yufkalari da bu sekilde hazirlayin. Yaglanmis firin tepsisine dizin. Yumurta sarisi surup corek otu ve susam serpip onceden isitilmis 200 derece firinda iyice kizarana dek pisirin.