

## Ispanakli Gul Boregi

### Malzemeler

3 adet yufka  
Yarım kg ispanak  
1 adet kuru soğan  
1-2 corba kasigi siviyağ  
Beyaz peynir  
Sosu için:  
1 cay bardagi sut  
1 cay bardagindan az siviyağ  
Uzeri için;  
1 adet yumurta sarisi

### Yapilisi

Ilk olarak ic harci hazirlayin.Bunun icin ispanaklari temizleyip,yikayin. Daha sonra yapraklari dograyin.Ince dogranmis kuru sogani siviyağda kavurun.Daha sonra ispanaklari ekleyip yuksek ateste kavrun.Icine 1-2 kasik sut ekleyin. Ocaktan alip,sonra tuz,karabiber ve pul biberi ekleyin ve karistirin.Sonra sogumaya birakin. Ufaladiginiz peyniri de ekleyip son kez karistirin.Sos malzemesini karistirin ve ilk yufkayi tezgaha serin.Yufkanin uzerine sostan surun. Yufkayi 4 e bolun.Genis kismına ic harci yayip rulo seklinde sarin.Daha sonra kendi etrafında dondurulerek gul sekli verin. Ucuna sostan surulup yapistirilir. Yufkalarınız bitene kadar diger yufkalara da ayni islem yapilir. Boreklerin uzerine kalan sostan ve yumurta sarisi surun. 180-190 derecede uzerleri kizarana kadar pisirin.Benim ic harcım yetmedigi icin ortadaki boreklerimi pırasalı yaptım renk farki ondan :)