

Ispanakli Gul Boregi

Malzemeler

4 yufka
1 kg ispanak
200 gr beyaz teneke peyniri
1 kuru sogan
2 yumurta
Yarim cay bardagi sut
1 tatli kasigi pul biber
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi tuz

Yapilisi

Yemeklik dogranmis kuru sogan, 200 gram beyaz peynir, 1 kg ispanak, tuz ve karabiber bir kaba alinip yoguruluyor. Yufkalar ucgen olacak sekilde bese bolunuyor. Uzerlerine fircayla sut-yag karisimi suruluyor. Her yufkanin kalin kenarina ic harctan konup katlaniyor. Katlanan boreklere gul sekli veriliyor. Firin tepsisine dizilen boreklerin uzerlerine yumurta surulup onceden isitilmis 175 derece firinda pisiriliyor.