

Ispanakli Kol Boregi

Malzemeler

3 adet yufka

İci için:

1 kg ispanak

1 adet soğan

Yarım yemek kasığı salça

Pul biber

Karabiber

Tuz

Sivi yağ

Yapılışı

Tavada sivi yağda soğanları iyice kavurun.Salçayı ekleyerek kavurmaya devam edin.Haslanmış ispanakların suyunu süzün ve onları da soğanların üzerine ekleyin isterseniz bu aşamada yarım çay bardağı kadar su ekleyebilirsiniz.Son olarak baharatları ve tuzu ilave ederek iyice karıştırın.İç harcımız hazır.Yufkayı duz bir zemine sererek üzerine sivi yağ gezdirip fırça ile yayın.Hazırladığımız iç harcının 3?te 1?ini yufkaların yarısından biraz daha fazla bir alana serin.Ispanakların olduğu taraftan başlayarak yufkanın tamamını sarın.Yağlanmış tavanın ortasından başlayarak kıvrarak tavaya yerleştirin.Diğer iki yufkayı da aynı şekilde sarın ve tavaya alın.Küçük ocakta kısık ateşe tavayı koyun.Uzerine bir kapak kapatarak alt kısmının kızarmasını bekleyin.Kısık ateş olduğu için biraz vakit alacaktır ama yine de kontrol etmeyi ihmal etmeyin.Alt kısım kızardıktan sonra boreğin kızarmamış yüzünü yağlayarak bir kapak ya da kenarları duz bir tepsi yardımı ile çevirin.Kapak kapatmadan bu yüzün de kızarmasını bekleyin. Her iki yüzeyi de kızaran boreği artık tavadan alabilirsiniz.Afiyet olsun:)