

Ispanakli Mantarli Kol Boregi

Malzemeler

4 su b.un

tuz

siviyag

su

ici icin:

250 gr.ispanak

400 gr.mantar

1 sogan

tuz,karabiber

Yapilisi

Bir kaba 4 su b. un, tuz ve siviyag alinir.

alabildigi kadar su ile hamur kulak memesi kivamina gelene kadar yogrulur.

Ote yandan ic harci icin soganlar yemeklik dogranarak tavaya alinir sivi yag da sotelenir.

uzerine mantarlar da dogranarak ilave edilir ve sotelenmeye alinir.

mantarlar suyunu birakip cektikten sonra yaga binince dogranmis ispanaklar ilave edilerek pisirilir.

hazirlanan hamur bezelere ayrilir.

tatli tabagi buyuklugunde acilir.

daha sonra hamurlar her kati yaglanacak sekilde ust uste konur.

daha sonra hamur tepsi buyuklugunde acilir.

icine ic harc konarak sarilir ve yaglanmis tepsiye alinir.

yaglanmis tepsiye alinarak firinda uzeri kizarana kadar pisirilir.