

Ispanakli Pastirmali Borek

Malzemeler

4 yufka
500 gr ispanak
3 adet kirmizi biber
100 gr pastirma
Tuz, karabiber
Sos;
3 yemek kasigi yogurt
1 yumurta
3 yemek kasigi tereyag
1/2 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

Ispanaklari temizleyip kucuk dogruyor ve az tuz ekleyip elimizle cok hirpalamadan biraz sonmelerini sagliyoruz.

Biberleri kucuk kupler halinde dogruyoruz.

Pastirmalari ince dogruyoruz.

Yufkanin birini yayip once ispanak ve digerlerini yayip az tuz ve karabiber serpip rulo seklinde sariyoruz.

Malzemeyi dort yufkaya esit sekilde kullanip her ruloyu yagli kagit serilmis yuvarlak tepsiye birbirini takip edecek sekilde sariyoruz (buyuk bir gul boregi olacak).

Tereyagini eritip diger malzemelerle karistirip sosu hazirliyoruz ve elimizle boregin uzerine suruyoruz.

10 dakika dinlendirip 190 derecede isinmis firinda kizarana kadar pisiriyoruz.

Biraz ilininca servis ediyoruz.