

Yesil Borek

Malzemeler

Dis Harci Icin;

Bir avuc ispanak

5 yemek kasigi un

3 yumurta

1 paket kabartma tozu

Ic Harci Icin;

4 adet kozlenmis kirmizi biber

3 yemek kasigi krem peynir

Yarim bardak cekilmis ceviz

1 cay kasigi tuz

Yapilisi

Ispanaklar az suda yumusayincaya kadar haslanip suzulur ve rondoda cekilir. Yumurtalar cirpiliip icine tuz eklenir ve cekilen ispanak yumurtanin icine katilir. Unun uzerine kabartma tozu eklenip karistirilir. Firin tepsisine pisirme kagidi serilir ve karisim tepsiye yayilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda 10 dakika pisirilir. Diger tarafta kozlenmis biberler rondodan gecirilir. Krem peynir ve ceviz eklenir. Karisim pisen kekin uzerine yayilir. Rulo seklinde sarilir. 15 dakika buzdolabinda bekletilir. Dilimlenip servis yapilir.