KİRAZ'IN MUTFAĞI

Ispanaklı Gül Böreği

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet yufka
- 500 gr ıspanak (ayıklanmış ve doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 200 gr beyaz peynir veya lor peyniri
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Sosu İçin:

- 1/2 su bardağı süt
- 1/3 su bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta

Üzeri İçin:

- 1 yumurta sarısı
- Susam veya çörek otu

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. **İç Harcın Hazırlanması**
Tavaya sıvı yağı alın, soğanı kavurun. Üzerine ıspanakları ekleyip suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra peyniri, tuz ve karabiberi ekleyin. Soğumaya bırakın.

2. **Sosun Hazırlanması**
Bir kasede süt, sıvı yağ ve yumurtayı çırpın.

3. **Yufkaların Hazırlanması**
Yufkayı tezgaha serin, üzerine sos sürün. Dört eşit üçgene kesin. Her parçanın geniş kısmına iç harçtan koyun ve rulo şeklinde sarın. Ruloyu kendi etrafında dolayarak gül şekli verin.

4. **Pişirme**
Hazırlanan börekleri yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün, susam veya çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 30 dakika pişirin.

Lezzet İpucu: >>

Ispanakları kavururken içine az miktarda pul biber ve muskat rendesi eklerseniz harcın aroması derinleşir.

Kiraz'ın Mutfağı