



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Ispanaklı Gül Böreği



**Süre:** 1 Saat dk

**Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika

>> **Piştirme 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



---

## 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