

Ispanaklı Lorlu Börek

Malzemeler

- 750g Ispanak
- 250g Lor peyniri
- 5 adet yufka
- 1,5 çay bardağı Kristal Zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 2-3 adet yeşil soğan
- Tuz, karabiber
- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı süt



Yapılışı:

1 çay bardağı zeytinyağında kuru soğan kavrulur. İçine iri doğranmış ıspanakları ve taze soğan eklenip kavurmaya devam edilir. Yufkaların içine (yumurta, yarım çay bardağı zeytinyağı ve süttten oluşan) sıvı harçtan dökerek her yeri ıslatılır. Ispanaklı harç yufkalara eşit olarak paylaşılır ve üzerlerine lor peyniri serpilir, rulo halinde, yağlanmış tepsiye ortadan başlayarak sarılır. Üzerine kalan sıvı harçtan sürülür ve susam serpilir, 175 derece fırında 30-35 dakika pişirildikten sonra servis yapılır. Afiyet olsun...