

Rulo Ispanaklı Börek



Malzemeler (6-8 kişilik):

3 yemek kaşığı (100 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

1 su bardağı (200 ml) ılık süt

1 adet yumurta (yumurtanın akını böreğin içine, sarısını üstüne kullanacağız)

1 tatlı kaşığı tuz

2 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı mahlep

3,5 su bardağı (420 gr) un

1 paket kuru maya

Aralarına sürmek için:

3 yemek kaşığı (100 gr) eritilip soğutulmuş **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

İçi için:

500 gr ince doğranmış ıspanak

1 çay kaşığı tuz

100 gr labne peynir

1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı:

Hamurumuz için gerekli tüm malzemeleri bir kaba alıp yoğuruyoruz. Hazırladığımız hamurumuzu 8 eşit parçaya ayırıyoruz. Aralarına **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı sürüp 10 dk buzlukta bekletiyoruz. Daha sonra her bir hamuru dikdörtgen şekilde incecik açıyoruz.

İçini hazırlamak için öncelikle bir kaptaki doğradığımız ıspanaklarımızı tuzla ovuyoruz. Ispanakların fazla suyunu sıktıktan sonra içine labne peynirimizi ve karabiberimizi ekleyerek karıştırıyoruz. Hamurumuzu kısa kenarından 3 eşit parçaya bölüyoruz ve her bir parçanın kenarına ıspanaklı harcımızdan koyup rulo şeklinde sarıyoruz.

Hazırladığımız ruloların üzerine ayırdığımız yumurta sarısını sürüp 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz. Sıcak veya ılık olarak servis yapıyoruz.

Püf Noktası: **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı eritmeden kullanmak isterseniz 10 dk evvel dolaptan çıkartmanız yeterli olacaktır.