SOSLU BÖREK

3 adet yufka
İçi için:
1 büyük demet ıspanak (750 gr.)
1 adet kuru soğan
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Sosu için:
1,5 su bardağı soğuk süt
1,5 çorba kaşığı tereyağı
1,5 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Ispanak yıkanır, suyu süzüldükten sonra saplarıyla birlikte ince doğranır. Soğan ince kıyılır.
Tencereye sıvıyağ konur, soğan eklenir pembeleştirilir. Üzerine ıspanak katılır, hızlı ateşte yumuşayana kadar kavrulur. Tuz ve karabiber eklenir.
İç soğurken sos hazırlanır. Tereyağı ve un tavada bir kaç dakika kavrulur. Soğuk süt ve tuz eklenir. Karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
Yufkalar üst üste konur, bıçakla artı şeklinde keserek 12 eşit üçgen parça kesilir.
Yufkaların geniş kenarlarına uzunlamasına ıspanak konur, rulo yapılır. Sonra iki ucu içe doğru kıvrılır ya da gül börek şekli verilir.
Börekler yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Her böreğe 1 çorba kaşığı kadar sos konur.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık pembe renk alana kadar kızartılır.
Börek fırından çıkarılır. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri bırakılır.
Tekrar fırına verilir. Sadece kaşar eriyene kadar pişirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Ispanağın suyunu bırakmaması için hızlı ateşte kavurmak gerekir.