



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## ISPANAKLI SOMON RULO

Avrupa Birliđi Bakanlığı  
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluřturmak

125 g ıspanak  
4 yumurta  
50 g rendelenmiř peynir  
250 g somon fme  
200 g baharatlı krem peynir  
Tuz  
Karabiber

Kpklenene kadar yumurtaları çırpın. Yumurtaları ıspanak, tuz, biber ve peynir ile karıştırın. Parřmen kızartma kğidını tepsiye yayın ve zerine karışımı dkn. 200 ° derecede 10 dakika pişirin. İyice soğuyunca peynir katılaşır. Sonrayzn krem peynir ile kaplayın. Somon balığını tepsiye yayın ve limon suyu sıkın. Tamamını streç film ile rulo yapın ve buzdolabında en az 6 saat bekletin. Sonra istediğiniz kalınlıkta dilimler halinde kesin. Dilerseniz Fransız ekmeği ve kremalı yaban turpu ile de sunabilirsiniz.

