SOMON FUME VE KREM PEYNİRLİ ISPANAKLI RULO

400 gr ıspanak
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı margarin
1 adet soğan
1 paket (250 g) light krem peynir
1 kap dogranmis feslegen
2 yemek kasigi kapari
1/2 yeşil limon
100 gr somon fume

Ispanagı 1 yemek kaşığı margarin tuz ve karabiber ile biraz kavurun. Suyunu sıkın ve robotta bir kac kere döndürün.
Ispanak biraz soguyunca 3 yumurtanin sarısını ve bir kac dal feslegeni ekleyip robotta biraz daha karıstırın.
Sogani 1 yemek kasıgı margarin kavurun ve ispanaga ilave edin.
Yumurta aklarını iyice mixser ile köpürtün ve ispanaklara katlama yontemi ile sondurmeden yedirin.
Parsoman kagidi serdiginiz firin tepsisine karısımızı surun ve 175 C ye onceden isitilmis firinda 30 dk. pisirin.
1-2 dk. sogutun ve kagit ile birlikte rulo yapip 5-10 dk. bekletin.
Ic karisimi icin krem peynir, feslegen, yesil limon suyu ve kabugu rendesi ve kaparileri karistirin. Karabiber ekleyin. Tuz eklemeye gerek yok, salmon bayagi bir tuzlu.
Ruloyu acin ve krem peynir karisimini surun, uzerine somon fumeleri yerlestirin. Rulo yapin. Dilimleyip servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:105463 • adı:Somon Fume ve Krem Peynirli Ispanaklı Rulo • gönderen:paşazade • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:16