SOMONLU ISPANAKLI RULOLAR

MALZEMELER
2 paket dondurulmus ispanak,
30 gram yag,
1/2 bardak ince dogranmis yesil soğan
1 yemek kasigi dereotu
Karabiber
6 yumurta
1 yemek kasigi misir unu
1 yemek kasigi limon suyu
1/4 bardak parmesan peyniri
Doldurmak için:
1/4 bardak dogranmis yesil soğan,
1 tatli kasigi ince dogranmis dereotu,
1 yemek kasigi limon suyu
250 gram krem peynir
250 gram somon füme

YAPILIŞ TARİFİ
Ispanagi haslayip suyunu çikartin. Tereyağıini tencerede eritin. Sogan ve dereotunu ekleyip 1 dakika pisirin. Ispanagi ekleyin. Karabiberle tatlandirip atesten alin. Yumurtalari çirpin. Misir ununu ispanakli karisim, limon suyu ve yumurtayi bir kapta karistirip yaglanmis tepsiye yayin.
Sertlesinceye kadar firinda tutun.
Çikardiktan sonra mutfak havlusunun üzerine ters çevirip üzerine peynir serpin. Yine bir havluyla örterek sogumaya birakin. Sogan, dereotu ve peyniri mutfak robotunda 30 saniye karistirin.
Ispanakli hamuru uzunlamasina üçe bölüp bir parçasini alta yerlestirin.
Harçtan sürüp somon fümenin üçte birini koyun. Bir kat daha harçtan koyup ikinci ispanak katini yerlestirin ve malzemeniz bitene kadar ayni sekilde devam edin. Servis yaparken, 2 cm. eninde dilimleyeceginiz yemeginizi somon ve limon dilimleriyle süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:3845 • adı:Somonlu Ispanaklı Rulolar • gönderen:MeryemYücel • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:13