YERFISTIKLI ISPANAKLI RULO (MİKRODALGA)

75 g tuzsuz iç yerfıstığı (kavrulup dövülmüş)
2 yumurta
30 g (4 çorba kaşığı) un
bir tutam tuz
bir tutam çekilmiş karabiber
125 g ıspanak yaprağı (sapları ayıklanmış)
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
6 çorba kaşığı yağsız süt
1 tatlı kaşığı taze sıkılmış limon suyu
bir tutam hintcevizi rendesi

Yağlı kâğıttan bir kenarı 22 cm olan bir kare kesin. Kenarlarını hafifçe yükseltip, elde ettiğiniz bu kalıbı bir fırın tepsisine oturtun. Yerfıstıklarını blendırda toz haline getirin. Yumurtaları bir kâseye kırıp, kalın bir kıvam alıncaya kadar çırpın. Yerfıstıklarının yarısı, un, tuz ve karabiberin yarısını yavaş yavaş ekleyip, karışımı fırın tepsisin-deki yağlı kâğıttan kalıba boşaltarak, her yanına eşit biçimde yayın. Tepsiyi % 100 ısıtılmış fırına sürüp, her 1 dakikada yağlı kâğıdı yarım tur çevirerek, içindeki karışımın ortası sertleşene kadar (2,5 - 3 dakika) pişirin. Kalıbı fırından alıp, yağlı kâğıt üstüne ters çevirerek hamuru çıkarın. Üstünü alüminyum folyoyla örtüp, alüminyum folyo içte kalacak biçimde rulo haline getirerek, bir kenarda soğumaya bırakın.
Ispanakları yıkayıp, bir kâseye koyarak, kabı üstünü sıkıca örttükten sonra % 100 ısıtılmış fırına yerleştirerek, ıspanakları 3 dakika pişirin. Kabı fırından alıp, ıspanakları bir süzgece aktararak sularını iyice süzdürün.
Mısır nişastasını bir kâsede biraz sütle sulandırıp, kalan sütü ekleyerek karıştırın. Kâseyi % 100 ısıtılmış fırında 1 dakika ısıtıp, fırından alarak karışımı yeniden karıştırın. Ispanakları çok ince kıyıp, kâsedeki karışıma katarak, üstüne limon suyu, hintcevizi rendesi ve kalan karabiberi serpin.
Ruloyu dikkatle açıp, üstteki yağlı kâğıdı atın. Ispanaklı karışımı döşeyip, yeniden rulo haline getirin. Bir alüminyum folyo üstüne kalan yerfıstıklarırii serpip, ruloyu üstünde yuvarlayarak, dış bölümünü yerfıstıklarına bulayın. Ruloyu bir alüminyum folyoya sarıp, buzdolabında 1 saat soğutun. Sonra buzdolabından alıp, ruloyu alüminyum folyodan çıkarın ve 16 yuvarlak dilime bölerek, geniş bir tabakta servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:28335 • adı:Yerfıstıklı Ispanaklı Rulo (mikrodalga) • gönderen:nazar • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:09