



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU İSPANAKLI YUMURTA

4 kişilik

MALZEME:

Sos:

500 g domates,

1 dal kişniş,

1 baş soğan,

tuz,

karabiber,

kırmızı biber,

İçi:

800 g ıspanak,

1 diş sarımsak,

1 yemek kaşığı tereyağı,

toz hintcevizini

300 g krema,

150 g somon füme (ince dilim halinde).

Hamur:

5 yumurta,

75 g un,

1 tatlı kaşığı kabartma tozu,

2 yemek kaşığı nişasta,

40 g eritilmiş tereyağı.

Sos: Domatesleri haşlayarak soyun, çekirdeklerini çıkartın ve küp halinde doğrayın. Kişnişi kıyın. Hepsini karıştırın, tuzunu, biberini ayarlayın ve beklemeye alın.

İçi: İspanağı yıkayarak haşlayın ve irice kıyın. Sarmısağı kıyın, tereyağında pembeleştirin, ıspanağı ilave edin, kremanın yarısını katın, tuz ve hint-cevizini koyun. Bir fırın tepsisine kağıt döşeyin. Hamur: Yumurtaları mikserle 5 dakika köpürtün. Un, kabartma tozu ve nişastayı karıştırın, eritilmiş tereyağı, tuz ve hintcevizini katarak hamur yapın. Hamuru tepsiye dökün ve 200 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika pişirin. Hamuru tepside alarak masanın üstüne koyun. Kağıdı su ile ıslatın ve kaldırıp çekin. Artan kremayı sürün, balık dilimlerini dizin, üzerine ıspanak yayın, kenarlarda 2 cm boşluk bırakın. Hamuru sarın ve tekrar 5 dakika fırında pişirin. Ruloyu elektrikli bıçak ile kesin. Soğuk domates sosu ile servis yapın.