



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK RULO

<https://www.sabah.com.tr>

1 kase rondodan geçirilmiş ıspanak
Yarım ay bardağı sıvıyağ
4 yemek kaşığı galeta unu
1 ay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
4 adet yumurta

Yumurtaların sarısıyla beyazını ayırıyoruz. Beyazı tuz ile köpük haline getiriyoruz. Sarısı ve diğer malzemeleri ayrı bir yerde karıştırıyoruz. İçine köpük haldeki yumurta beyazlarını yavaş yavaş yediriyoruz. Karışım, fırın kağıdı üzerine eşit bir şekilde yayıyoruz. 180 derecelik fırında pişiriyoruz. Daha sonra fırından çıkarır çıkarmaz, yağlı kağıtla beraber rulo haline getiriyoruz. Sođuduktan sonra üzerine ıspanakları koyup sarıyoruz. 2 saat bekledikten sonra keserek servis ediyoruz.

