ISPANAK SARMASI (İTALYA)

350 g taze ıspanak (sap bölümleri ayıklanmış ve yıkanmış, ama süzdürülmemiş)
45 g (6 çorba kaşığı) un
1 1/4 su bardağı yağsız süt
1/2 tatlı kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
2 yumurtanın sarısı
4 yumurtanın akı
1 çorba kaşığı Parmesan peyniri (ya da kaşar peyniri; ince rendelenmiş)
Mantarlı-biberli harç:
125 g mantar (ince kıyılmış)
1/2 tatlı kırmızıbiber (sap ve çekirdekleri ayıklandıktan sonra, küçük parçalara kesilmiş)
1/2 tatlı sarıbiber (sap ve çekirdekleri ayıklandıktan sonra, küçük parçalara kesilmiş)
3 taze soğan (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
100 g beyazpeynir

Ispanağı büyük bir tencereye koyup, tencereyi kapağını kapatarak harlı ateşe oturtun. Ispanağı kendi suyunda yaprakları canlılığını yitirip solmaya başlayıncaya kadar pişirin. Tencerenin kapağını açıp, ateşi biraz kısın ve ıspanakları orta ateşte sık sık karıştırarak, renkleri iyice solgunlaşıncaya kadar (6-7 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, ıspanakları bir süzgeçte, tahta kaşığın tersiyle'bastırarak iyice süzün. Sonra blendıra aktarıp, yumuşak bir püre haline gelinceye kadar karıştırarak, bir kâseye boşaltın ve bir kenarda soğumaya bırakın.
Önce fırınınızı 170 °C'a ısıtın. Bir kâsede unu biraz sütle karıştırarak hamur haline getirin. Kalan sütü küçük bir tencereye koyup, kısık ateşe oturtaraktencerenin kenarlarında kabarcıklar görünmeye başlayıncaya kadar ısıtın. Tencereyi ateşten alıp, sıcak sütü hamura ekleyerek, pürüzsüz bir bulamaç elde edene kadar karıştırın (küçük de olsa un topakları kalmışsa, çok ince gözenekli tel süzgeçten süzün). Bulamacı küçük bir tencereye boşaltıp, tencereyi orta ateşe oturtarak ve sürekli karıştırarak, iyice kalınlaşana kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp, sosu sürekli karıştırarak 5 dakika kadar daha pişirin.
Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda hafifçe soğumaya bırakın. Sonra blendıra aktarıp, ıspanak püresi, hardal, tuz ve karabiberi ekleyerek iyice karıştırın. Yumurta sarısını katıp, kısa bir süre daha karıştırdıktan sonra, karışımı bir tencereye boşaltın.
Bir kâsede yumurta akını iyice sertleşene kadar çırpıp, metal bir kaşıkla tenceredeki ıspanaklı karışımın üstüne boşaltın. Sonra karışımı tezgâha aktarıp, 35 x 20 cm boyutlarında yayın. Bir rulo kalıbını yağlı kâğıtla sarıp, yağlı kâğıdı biraz sıvıyağla yağlayın. Ispanaklı karışımın üstüne koyup, ıspanaklı karışımı yağlı kâğıt sarılı kalıba rulo biçimi sarın. Ruloyu bir tepsiye yerleştirip, tepsiyi fırına sürerek, iyice kabarana kadar (35 - 40 dakika) pişirin.
Bu arada harcı hazırlamak için zeytinyağını yağsız bir kızartma tavasına koyup, orta ateşte ısıtın. Isınmış mantarlar, biberler ve taze soğanları ekleyip, sık sık karıştırarak, biberler yumuşayıncaya kadar (4 - 5 dakika) pişirin. Tavayı ateşten alıp, sebzeleri bir süzgeçte süzerek, bir kenarda soğumaya bırakın.
Ispanak rulosunu sardığınız rulo kalıbından daha geniş bir yağlı kâğıt parçasını tezgâha serip, üstüne rendelenmiş Parmesan peynirini (ya da kaşar peynirini) serpin. Tepsiyi fırından alıp, ıspanak sarmasını peynir kaplı kâğıdın üstünde yuvarlayarak sarın. Yağlı kâğıdı dikkatlice çıkararak, alttaki ıspanak sarmasının üstündeki pürüzleri kesip alın. Sonra ıspanak sarmasını ve peynir kaplı kâğıdı yeniden birlikte yuvarlayıp, bir kenarda soğumaya bırakın.
Sebzeler soğuyunca beyazpeynirle karıştırın. Ispanak sarmasını açıp, yağlı kâğıdı çıkararak, yerine sebzeli harcı döşeyin. Sarmayı yeniden yuvarlayıp, bir servis tabağına yerleştirin ve dilimler halinde kesip, bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:28368 • adı:Ispanak Sarması (İtalya) • gönderen:tanyeli • indirme tarihi:28.04.2024 - 21:47