



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI CANNELONİ

Hamur için:

250 gr un

2 yumurta

4 corba kasigi zeytinyađı

tuz

Ici için:

1/2 kg ispanak

100 gr dana jambon

1 adet sođan

Tuz karabiber

Besamel sos için:

2 corba kasigi margarin

1 kahve fincani un

2,5 su bardagi sut

Hindistancevizi

Rendelenmis kasar peyniri(ya da parmesan)

Butun hamur malzemelerini karistirarak hamuru elde edin. Hamurdan dort parca ayirin ve en az yarim saat dinlenmeye birakin.

Soganlari ince ince dograyip soteleyin. Uzerine seritler halinde dogranmis jambonu ve ispanagi ilave edin.Bir miktar su ekleyerek ispanaklar pisip suyunu cekene kadar pisirin. Tuz ve biber ile tatlandirin.

Hazirladiginiz hamurdan 10 x 15 cm lik parcalar kesin. Icinde hazirladiginiz ispanakli karisimdan koyup rulo seklinde sarin. Hazirladiginiz rulolari firin tepsisine dizin.

Besamel sos için, once yagi tavada eritip un ile kavurun. Surekli karistirarak sutu ekleyin.Tuz karabiber ve hindistancevizi ile tatlandirin.

Besamel sosu hazirlamis oldugunuz rulolarin uzerine dokun ve en uste peyniri serpin.Onceden isitilmis firinda yarim saat kadar pisirin.