ISPANAKLI DANA RULO

250 gr. ıspanak
1 adet soğan
30 gr. tereyağı
0 gr. rende gouda peyniri
2 dilim gouda peyniri
4 dilim dana biftek (120'şer gr.)
1'er adet kırmızı ve yeşil küçük acı biber
30 ml. sıvı yağ
100 ml. krema
20 gr. nişasta
Muskat
Tuz
Karabiber

Ispanağı ince kıyıp hafifçe sıkıp sularını süzün. Soğanı soyup küçük küp doğrayın. Ispanakları doğranmış soğanla tereyağında 3 dakika kavurun. Tuz, karabiber ve muskat ile tatlandırıp rende peynirle karıştırın. Dilim gouda peynirlerini 1 cm. kalınlığında şerit kesin. Etlerin yanyana dizip tuz ve karabiber serpin. Ispanağı üzerine paylaştırıp şerit kestiğiniz peynirlerle kaplayın. Kenarlarını içi doğru katlayarak sıkıca sarın. Kat yerlerini kürdanla tutturun. Acı biberleri uzunlamasına ikiye bölün, çekirdeklerini çıkartıp küçük küp doğrayın. Ruloların her tarafı açık kahverengi oluncaya kadar kızgın yağda kızartın. Biberleri katıp kısa bir süre beraber kavurun, tencerenin üstü kapalı olarak orta ateşte 45 dakika pişirin. Ruloları tencereden çıkarıp başka bir kapta sıcak tutun. Kremayı pişme suyuna ekleyin, bir taşım kaynatın. Soğuk suda erimiş nişasta ile bağlayın. Tuz, karabiber ve muskat katın. Ruloları sos ve yanında baget ekmeği ile servis yapın.

ML® Ispanaklı Antrkot için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8553 • adı:Ispanaklı Dana Rulo • gönderen:süzük • indirme tarihi:12.05.2025 - 15:22