



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İSPANAKLI KREM PEYNİRLİ RULO KEK

4 adet yumurta  
Yarım kg ıspanak püresi  
2 dilim tost ekmeđi  
2 yemek kaşığı galeta unu  
Tuz  
Karabiber  
200 gr labne peynir  
100 gr beyaz peynir  
1 adet kırmızı biber (közlenmiş)  
Yarım demet maydonoz  
1 su bardağı haşlanmış mısır  
4 yemek kaşığı margarin

Ekmeđin kenarları çıkartılıp ıslatılır ve suyu sıkılır.

Yumurta ak ve sarıları ayrılır.

Sarılara ıspanak püresi, galeta unu, tuz, karabiber eklenip mikserle biraz çırpılır.

1 fiske tuz ilavesiyle yumurta akları kar haline gelene dek çırpılır. İçine 4 yemek kaşığı margarin eklenip ırpıma devam edilir.

İspanaklı harca eklenip, tahta kaşıkla karıştırılır.Karışım yağlı kağıt serili dikdörtgen bir tepsiye yayılır.

170 C ısıllı fırında pişirilir. Fırından çıkar çıkamaz rulo haline getirilip üzeri nemli bir bezle örtülür. Labne peynir, beyaz peynir, közlenmiş kırmızı biber, maydonoz ve haşlanmış mısır bir kapta karıştırılır. Soğumuş ve yağlı kağıttan ayrılmış olan ıspanaklı kekin içine yerleştirilir, tekrar rulo yapılır.