



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI PATATES RULO

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

250 gr İspanak yaprağı  
4 adet patates  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
2 adet arpacık soğan  
50 gram beyaz peynir  
1 adet yumurta  
3-4 çorba kaşığı un  
Yarım çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
Tuz  
Pul biber

İspanağı yıkayıp suyunu süzdükten sonra kıyın. Zeytinyağını bir tencereye alın ve kıyılmış arpacık soğanı kavurun. İspanakları tuz ve pul biber ekledikten sonra kavurmaya devam edin. Rendelenmiş beyaz peyniri katın. 1-2 kez çevirdikten sonra tencereyi ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Diğer taraftan patatesi haşlayın ve kabuklarını soyun. Ezdikten sonra içine tuz, yumurta ve un katıp karıştırın. Patatesli karışımı yağlı kağıt üzerine yayın. İspanağı üzerine yerleştirin ve kaşar peyniri serpin. Yağlı kağıdı kıvrarak patatesli İspanağı kalın rulo haline getirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri hafif kızarana kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra 10-15 dakika bekletin. Dilimleyip servis yapın.

