



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI RULO KREP

<http://www.hurriyet.com.tr>

10 tane ıspanak yaprağı
½ çay bardađı su
2 adet yumurta
2 su bardađı süt
1,5 su bardađı un
1 ay kaşığı kabartma tozu
1 ay kaşığı tuz
Piřirmek için sıvı yağ
İçi için:
½ paket krem peynir
3-4 tane közlenmiş kırmızı biber

İspanak yapraklarını yarım çay bardağı su ekleyerek blender yardımıyla pre kıvamı alıncaya kadar ekin. Arzu ederseniz ıspanak yapraklarını çok az suda haşladıktan sonra blender'dan geçirebilirsiniz. Çukur bir kase nin içine süt, yumurta, ıspanak püresi, un, tuz ve kabartma tozunu koyup güzelce çırpın. Kıvamı boza kıvamında olmalıdır, gerekirse çok az daha un ekleyebilirsiniz. Tercihen teflon tavaya çok az sıvı yağ alın, orta harare tli ateşte yağı ısıtın. Harçtan bir kepçe tavaya dökün ve kepçenin arka kısmıyla tavaya yayın. Krep göz göz olunca tavayı sallayın, yerinden oynuyorsa o yüzü pişmiştir. Spatula yardımıyla çevirin ve diğer yüzünü pişirin. Harç bitene kadar bu işlemi uygulayın. Kreplerin içine krem peynir sürün, bir ucuna közlenmiş biber koyup sıkı bir rulo yapın. Dilimleyerek servis edebilirsiniz.

