



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISPANAK RULO

400 gr ıspanak  
1 dilim ekmek  
1 yemek kaşığı galeta unu  
4 yumurta  
2 yemek kaşığı margarin  
Tuz  
Karabiber  
Püre için:  
3 patates  
2 kaşık margarin  
1 çay bardağı süt  
Tuz  
Karabiber

İspanağı ayıklayıp bol suda yıkayın.

Daha sonra mutfak robotundan geçirip püre haline getirin.

Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın.

Ekmeği suda ıslatıp suyunu iyice sıkın.

İspanak püresi, ekmek, galeta unu, yağı, yumurta sarılarını, karabiber ve tuzu iyice karıştırın.

Yumurta aklarını bir tutam tuz ile iyice çırpın ve köpürtün.

İspanak püresine ekleyerek tahta bir kaşıkla yavaşca karıştırın.

Yağlı kağıt sermiş olduğunuz fırın tepsisine karışımı yayın.

Daha önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında 15-20 dakika pişirin.

İspanaklı karışımı fırından çıkarır çıkarmaz rulo şeklinde sarın ve soğumaya bırakın.

Patatesli harç için;

Patatesleri soyup haşlayın.

Sıcakken ezerek püre şekline getirin.

İçine yağı tuzu ve sütü ilave ederek karıştırın.

Soğumuş olan ıspanak püresini açın yağlı kağıttan çıkarın.

Daha sonra hazırlamış olduğunuz patates püresini ıspanaklı zemine yayıp üzerine patates püresini yayın. Tekrar sıkıca rulo şeklinde sarın.

4-5 cm kalınlığında dilimleyerek servis yapın.



