ISPANAKLI RULOLAR

300 gr. donmuş ıspanak
30 gr. tereyağı
3 adet yumurta
30 gr. parmesan peyniri rendesi
200 gr. süzme yoğurt
750 gr. domates
2 adet soğan
2 diş sarımsak
30 mİ. zeytinyağı
40 gr. salça
30 gr. şeker
300 ml. sebze suyu
4 adet lavaş ekmeği
1/2 paket beşamel sos
120 gr. kaşar peyniri
3 yaprak fesleğen
Muskat
Pul biber
Tuz
Karabiber

Ispanağı çözdürün. Sularını sıkıp ince kıyın ve tereyağında 3 dakika kavurun. Tuz, karabiber serpin. Yumurtalar ve yoğurdu pürüzsüz oluncaya kadar çırpın. Tuz, karabiber ve muskat ile tatlandırdıktan sonra ıspanağı ekleyin ve buzdolabında bekletin.
Domatesleri kısa bir süre kaynar suda bekletin. Soğuk sudan geçirip kabukla-nnı soyun. Dörde böldükten sonra çekirdeklerim çıkartın ve küp doğrayın. Soğan ve sanmsakları küçük küp doğrayın. Zeytinyağını ısıtın ve soğan ile sanmsakları şeffaf oluncaya kadar kavurun. Salça ve şekeri katıp kısa bir süre daha kavurun. Sebze suyu, domatesler, pul biber ve tuz ilave edin. Tencerenin kapağı açık olarak 10 dakika kaynatın.
Lavaşları yağsız tavada iyice kurutun. İçine ıspanaklı harçtan koyarak rulo şeklinde sarıp ısıya dayanıklı fınn kabına yerleştirin.
Domates sosunu rulolann üzerine dökün. Üstüne beşamel sosunu döküp, rende parmesan peynirini serpiştirin. 200°C?de 20-30 dakika pişirin. Servis yapmadan önce 5 dakika dinlendirin ve dilerseniz fesleğen yapraklarıyla süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:129447 • adı:Ispanaklı Rulolar • gönderen:Kasım Pat • indirme tarihi:21.05.2024 - 18:05