



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI RULO

4 adet yumurta
200 gr. ıspanak
3 yemek kaşığı kaşar peyniri
225 gr. krem peynir
6 adet taze soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz ve karabiber

Fırınımızı 190 derecede ısıtalım. Tereyağını tavada eritip ıspanağı pişirelim. Ispanaklar yumuşadıktan sonra, ateşin üzerinden alalım. Tuz, karabiber, peynir ve yumurta sarılarını da ekledikten sonra birkaç kez karıştıralım. Yumurtaların beyazım ayrı bir kaptan çırpıp, daha sonra, ıspanak karışımının üzerine dökelim. Bu karışımı da düz bir zemin üzerine açtığımız alüminyum folyo kağıda, daha sonra rulo yapacak şekilde döküp, fırında 10 dakika pişirelim. Ayrı bir kaptan krem peynir ve taze soğanı karıştırıp, daha sonra pişmiş ıspanağın üzerine yayarak, rulo halinde kıvıralım. Dilimleyerek servis yapalım.