



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISPANAKLI RULO

4 adet Keskinöğlü yumurta  
200 gr ıspanak, yıkanmış ve doğranmış  
3 yemek kaşığı kaşar peyniri, rendelenmiş  
225 gr krem peynir  
6 adet taze soğan, ince kıyılmış  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz, karabiber

Fırınınızı 190 derecede önceden ısıtınız. Tereyağını tavada eritip ıspanağı pişiriniz. Ispanaklar yumuşadıktan sonra, ateşin üzerinden alınız. Tuz, karabiber, peynir ve yumurta sarılarını da ekledikten sonra birkaç kez karıştırınız- Yumurtaların beyazını ayrı bir kaptan çırpıp, daha sonra, ıspanak karışımının üzerine dökünüz. Bu karışım da düz bir zemin üzerine açtığınız alüminyum folyo kağıda, daha sonra rulo yapacak şekilde döküp, fırında 10 dakika pişiriniz.

Ayrı bir kaptan krem peynir ve taze soğanı karıştırıp, daha sonra, pişmiş ıspanağın üzerine yayarak, rulo halinde kıvrınız. Dilimleyerek servis yapınız.

