



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ İSPANAKLI RULO

Didem Perinçek

1 Kilo ıspanak
5 Yumurta
4 Yemek kaşığı nişasta
1 Yemek kaşığı un
1 Kutu PınarLabne peyniri
1 Paket füme dil
Tuz
Karabiber

İspanağın sadece yeşil yaprakları blender da parçalanır.İçine yumurta, nişasta,un,tuz,karabiber eklenip karıştırılır. Fırın tepsisine yağlı kağıt serilip, karışım üzerine düz bir şekilde yayılır.175 derecede önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirilir.Fırından çıkardıktan sonra ıslak bir bez yardımı ile sarılıp rulo haline getirilir. Soğuduktan sonra bez üzerinden, streç kağıt üzerine alınır.Açılan ıspanaklı rulonun üzerine Pınar Labne sürölüp, füme diller sıralanır. Streç yardımı ile tekrar rulo yapıp 1- 2 saat buzdolabında dinlendirilir.Soğuduktan sonra 1 cm.kalınlığında yuvarlaklar kesilip servis tabağına dizilir.