



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI İSPANAK RULO

<https://www.elele.com.tr>

450 gr ıspanak püresi
1 dilim tost ekmeđi
1 yemek kaşığı galeta unu
4 yumurta
Tuz
Karabiber
Dolgusu için:
30 gr tereyađı
400 gr mantar
Tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı un
150 ml krema

Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Tost ekmeğinin kenarlarını kesin. Islatıp suyunu iyice sıkın. Mutfak robotuna alıp üzerine ıspanak püresi, galeta unu, tuz, karabiber ve yumurta sarılarını ilave ederek 1 dakika karıştırın. Yumurta aklarını bir tutam tuz ile iyice çırpın ve ıspanak karışımına ekleyerek tahta kaşıkla yavaşça karıştırın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serip, karışımı yayın. 170 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarır çıkarmaz temiz bir mutfak bezine kağıt kısmı üstte kalacak şekilde ters çevirin ve rulo şeklinde sıkıca sararak soğumaya bırakın. Mantarları ince doğrayıp tereyağı ile kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Mantarlara un ekleyerek 1-2 dakika kavurup krema ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın ve ılınmaya bırakın. Mantarlı karışımı ıspanaklı zemine yayın ve yine sıkıca rulo şeklinde sarın. Dilimleyerek servis yapın.

