



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI RULOLAR

Malzeme:

- 1 adet rulo milföy hamuru
- 1 su bardağı domates püresi
- 300 gram kaşar peyniri
- 200 gram ıspanak
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz, karabiber

İspanakları yaprak yaprak ayırıp iyice yıkayın. Süzgeçte bir süre beklettikten sonra Selpak kağıt havlunun üzerine alın. Rulo milföy hamurunu hafif unlanmış tezgahın üzerine açın. Üzerine domates püresini kaşığın tersiyle eşit olarak yayın. Tuz, karabiber ve kekiği domates püresinin üzerine serpin. Rendelenmiş kaşar peynirinin bir kısmını en üste kullanmak üzere ayırın. Geri kalan rendelenmiş kaşar peynirini hamurun üzerine yayın. İspanakları Selpak kağıt havluyla iyice kuruladıktan sonra kaşar peynirinin üzerine yerleştirin. Hamuru uzun kenarından 3 cm. kalınlığında kıvrarak çok sıkı olmayan bir rulo haline getirin. İstedığınız genişlikte keserek yağlanmış fırın kabına dizin. Ayırdığınız rendelenmiş kaşar peynirini ruloların üzerine serpin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında altın sarısı renk alana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.