



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ İSPANAKLI RULO

400-450 gr. ıspanak
1 dilim tost ekmeği ya da ekmek
1 yemek kaşığı galeta unu
4 adet yumurta
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz karabiber
Patates püresi için:
3 adet orta boy patates
2 kaşığ tereyağı
1 ay bardağı süt
Tuz, karabiber

İspanağı ayıklayıp bol suda yıkayın. Daha sonra mutfak robotundan geçirip püre haline getirin. Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Ekmeği suda ıslatıp suyunu iyice sıkın. İspanak püresi, ekmek, galeta unu, sıvıyağ, yumurta sarılarını, karabiber ve tuzu iyice karıştırın. Yumurta aklarını bir tutam tuz ile iyice çırpın ve köpürtün. İspanak püresine ekleyerek tahta bir kaşıkla yavaşça karıştırın. Yağlı kağıt sermiş olduğunuz fırın tepsisine karışımı yayın. Daha önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında 15-20 dakika pişirin. İspanaklı karışımı fırından çıkarır çıkarmaz rulo şeklinde sarın ve soğumaya bırakın. Patatesli harç için; Patatesleri soyup haşlayın. Sıcakken ezerek püre şekline getirin. İçine tereyağı tuzu ve sütü ileve ederek karıştırın. Soğumuş olan ıspanak püresini aın yağlı kağıttan çıkarın. Daha sonra hazırlamış olduğunuz patates püresini ıspanaklı zemine yayıp tekrar sıkıca rulo şeklinde sarın. 4-5 cm kalınlığında dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "fırın" tarafından gönderildi. 12.02.2016