PINAR LABNELİ ISPANAK RULO

Serap Ünsal

500 gr. ıspanak yaprağı
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
3 adet yumurta
1,5-2 yemek kaşığı un
tuz, karabiber, kırmızı pul biber
Arasına;
1 paket pınar labne
4-5 dal dereotu
2 adet közlenmiş kırmızı biber (konserve)
1 çay bardağı haşlanmış mısır taneleri (konserve)
4-5 adet kornişon turşu (boylamasına dilimlenmiş)
isteğe göre 1 diş ezilmiş sarımsak

Ispanakları haşlayıp suyunu süzelim. Blender yardımıyla püre haline getirelim ve soğumaya bırakalım.
Yemeklik doğranmış soğanları sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavuralım ve soğuması için bekleyelim.
Yumurtaları kıralım ve sarılarını, beyazlarını ayıralım. Sarılarını ıspanak püresinin üzerine ekleyip karıştıralım.
Karışıma un, tuz, baharatlar ve kavrulmuş soğanları ekleyip çırpalım.
Ayrı bir kapta yumurta aklarını bir fiske tuz ilavesiyle mikser yardımıyla kar gibi oluncaya kadar çırpalım ve sönmemesine dikkat ederek, ıspanaklı karışıma ekleyelim, yavaşça karıştıralım. Hazırladığımız karışımı yağlı kağıt serdiğimiz kare bir borcam tepsiye döküp, düzgünce yayalım. Önceden 170 derecede ısıttığımız fırında pişirelim. İlk sıcaklığı çıkınca yağlı kağıt ile birlikte rulo yapalım ve soğumasını bekleyelim.
Labne peynirine kıyılmış dereotu ve isteğe göre ezilmiş sarımsak ekleyip karıştıralım. Soğumuş olan rulomuzu açalım ve arasına labneli karışımı düzgünce yayalım. Onun üzerine közlenmiş biberleri, dilimlenmiş kornişonları dizip, mısır taneleri serpelim. Düzgünce rulo şeklinde sarıp, bir süre dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:62154 • adı:Pınar Labneli Ispanak Rulo • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:18.05.2024 - 22:05