



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO OMLET

1/2 kg ıspanak
100 gr jambon
100 gr rendelenmiş kaşarpeyniri
60 gr tereyağı
1 çorba kaşığı un
6 yumurta
1 adet yağlı kâğıt
1 bardak süt
Tuz

İspanak temizlenip dura su çıkıncaya kadar yıkanır. Sonra haşlanıp iyice süzülür. Haşlanan ıspanak kıyılarak püre haline getirilir. Tereyağının yansı bir tencerede eritilir. Erimiş yağ hızlı hızlı karıştırılırken un azar azar akıtılarak yedirilir. Yağlı un 1-2 dakika karıştırılarak kavrulur. Unun rengi dönmeden tuz eklenir ve süt damla damla akıtılarak yağlı una yedirilir. Elde edilen beşamel birkaç dakika kaynatıldıktan sonra, ateşten indirilip bir kenarda soğumaya bırakılır. 4 yumurta iyice kaşınmaya kadar çırpılır, tuzlanır ve ıspanak püresi katılır. Rendelenmiş peynirin yana eklendikten sonra iyice karıştırılarak malzeme birbirlerine yedirilir. Kalan tereyağının yansı tavada kız-dınlıp karışım içine dökülür ve omlet gibi pişirilir. Bu arada yağlı kâğıt hamur yoğurma mermerinin üstüne serilir. İspanaklı omlet pişince bu kâğıdın üstüne alınır. Hazırlanmış beşamelin yansı omletin üstüne dökülür. Kalan rendelenmiş kaşar peyniri, bir tutam tuz ve iki yumurta bir kâsede çırpılarak birbirine yedirilir. Kalan tereyağı tavada kızdırılır. Yağ ısınınca içine omlet harcı boşaltılır ve pişirilir. Hazırlanan omlet, hamur yoğurma mermerinin bir başka kenarına oturtulur. Üstüne kalan beşamel dökülür. Onun da üstüne kıyılmış jambon serpiştirilir. Sonra omlet rulo yapılarak iyice sa-nılır ve yağlı kâğıdın üstündeki be-şamelli ve ıspanaklı omletin kenarına yerleştirilir. Kâğıdın da yardımıyla ortasında diğer omlet olmak üzere ıspanaklı omlet yuvarlanarak rulo yapılır, sonra bu rulo buzdolabına kaldırılır. Rulo, buzdolabında 1-2 saat kaldıktan sonra çıkarılarak üstündeki kâğıt alınır ve dilimlenip servis tabağına yerleştirilerek servis yapılır.