



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMONLU İSPANAKLI RULOLAR

MALZEMELER

2 paket dondurulmuş ispanak,
30 gram yağ,
1/2 bardak ince doğranmış yeşil soğan
1 yemek kasığı dereotu
Karabiber
6 yumurta
1 yemek kasığı mısır unu
1 yemek kasığı limon suyu
1/4 bardak parmesan peyniri
Doldurmak için:
1/4 bardak doğranmış yeşil soğan,
1 tatlı kasığı ince doğranmış dereotu,
1 yemek kasığı limon suyu
250 gram krem peynir
250 gram somon file

YAPILIŞ TARİFİ

İspanağı haslayıp suyunu çıkartın. Tereyağını tencerede eritin. Soğan ve dereotunu ekleyip 1 dakika pisirin. İspanağı ekleyin. Karabiberle tatlandırıp atesten alın. Yumurtaları çırpın. Mısır ununu ispanaklı karışım, limon suyu ve yumurtayı bir kapta karıştırıp yağlanmış tepsiye yayın. Sertlesinceye kadar fırında tutun. Çıkardıktan sonra mutfak havlusunun üzerine ters çevirip üzerine peynir serpin. Yine bir havluyla örterek soğumaya bırakın. Soğan, dereotu ve peyniri mutfak robotunda 30 saniye karıştırın. İspanaklı hamuru uzunlamasına üçe bölüp bir parçasını alta yerleştirin. Harçtan sürüp somon fileminin üçte birini koyun. Bir kat daha harçtan koyup ikinci ispanak katını yerleştirin ve malzemeniz bitene kadar aynı şekilde devam edin. Servis yaparken, 2 cm. eninde dilimleyeceğiniz yemeginizi somon ve limon dilimleriyle süsleyebilirsiniz.