



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI İSPANAK RULO

Kullanılacak malzeme (6 kişilik): 1 kg ıspanak, 100 gr jambon, 250 gr yağlı kıyma, 1 yumurta, 1 havuç, 1 dal biberiye, 1 baş küçük soğan, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Ispanak ayıklanıp yıkanır, suyu süzdürülmeden tencereye konup haşlanır. Kendi suyuyla haşlanan ıspanağa, ateşten alınınca tuz ve karabiber serpilip soğumaya bırakılır. Jambonlar küçük küçük doğranır. Ispanak soğuyunca, kıyılır. İki defa çekilmiş çok yağlı kıyma jambon ve ıspanak katılıp, iyice karıştırılır. Hazırlanan bu iç, üst üste konmuş 2 yufkanın ortasına konur ve yayılır. Üstteki yufka bohça gibi sarıldıktan sonra, alttaki yufkayla sarılarak rulo yapılır. Sarma işi tamamlanınca temiz bir ipe rujojyice sarılarak bağlanır. Rulo Sayvan bir kaba yerleştirilir, üzerini örtecek kadar su konur. Soğan, havuç ve biberiye doğramadan konulduktan sonra kap orta ateşe oturtulur. 30 dakika kadar pişirilir. Süzülüp soğuyunca, çok keskin bir bıçakla üçer parmak kalınlığında dilimlere bölünür. Dilimler tepsiye yayılır. Porselen veya cam bir kâsede çırpılan yumurta fırçayla dilimlere sürülür. Fırında 10 dakika kadar pişirildikten sonra servis yapılır. İsteğe göre yufka yerine, evde yapılan hamur da kullanılabilir. O zaman tek kat hamurla rulo yapılır.