

Patatesli Ispanak Rulo

Malzemeler

Ispanakli harc icin:

400-450 gr. ispanak

1 dilim tost ekmegi ya da ekmek

1 yemek kasigi galeta unu

4 adet yumurta

2 yemek kasigi siviyağ

Tuz karabiber

Patates puresi icin:

3 adet orta boy patates

2 kasik tereyağı

1 cay bardagi sut

Tuz, karabiber

Yapilisi

Ispanagi ayiklayip bol suda iyice yıkayin. Daha sonra mutfak robotundan gecirip pure haline getirin.

Yumurtaların aklarini ve sarilarini ayirin. Ekmegi suda ıslatip suyunu iyice sikin.

Ispanak puresi, ekmek, galeta unu, siviyağ, yumurta sarilarini, karabiber ve tuzu iyice karistirin.

Yumurta aklarini bir tutam tuz ile iyice cirpin ve kopurtun. Ispanak puresine ekleyerek tahta bir kasikla yavasca karistirin. Yağli kagit sermis oldugunuz firin tepsisine karisimi yayın. Daha onceden ısıtilmis 170 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin.

Ispanakli karisimi firindan cikarir cikarmaz rulo seklinde sarin ve sogumaya birakin.

Patatesli harc icin;

Patatesleri soyup haslayin. Sicakken catal yardimiyla ezerek pure sekline getirin. Icine tereyağı tuzu ve sutu ilave ederek karistirin.

Sogumus olan ispanak puresini acin yağli kagittan cikarin. Daha sonra hazirlamis oldugunuz patates puresini ispanakli zemine yayip tekrar sikica rulo seklinde sarin. 4-5 cm kalinliginda dilimleyerek servis yapin.AFIYET OLSUN:)