



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÖĞÜRTLENLİ RULO PASTA

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 2 Paket vanilya
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla Tuz
- 4 Adet yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı elma sirkesi
- 150 gr toz şeker
- 2 Yemek Kaşığı sana hamurışı
- 4 Yemek Kaşığı kefir
- 75 gr kek unu
- 1 Su Bardağı böğürtlen
- 30 gr kakao
- 300 gr krema
- 1 Tatlı Kaşığı karbonat
- 1 Çay Bardağı pudra şeker

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Un, kakao, karbonat ve tuzu eleyerek bir kaba alın ve harmanlayın. Geniş bir kaptaki yumurtaları mikserle çirpin. Şekerini azar azar ekleyip 5 dakika çirpmaya devam edin. Sana, kefir, sirke ve vanilyayı ilave edip mikserin düşük hızında karıştırın. Hamuru tepsiye yayıp kürdan batırıldığında temiz çıkıncaya kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkartıp kağıt tarafı yukarıda kalacak şekilde temiz bir mutfak bezi üzerine ters çevirin. Rulo şeklinde sarın ve soğumaya bırakın. Krema, şeker ve vanilyayı mikserle katılaşıncaya kadar çirpin. Soğuyan kek rulosunu açıp kremayı üzerine sürün. Böğürtlenleri kremanın üzerine serpip tekrar rulo şeklinde sarın, üzerine pudra şeker serpiştirip çikolata ruloları ile süsleyerek servis yapın.