



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ PORTAKALLI RULO PASTA

Malzemeler

4 yumurta

½ su bardağı şeker

1 su bardağı kırılmış ceviz

1 çay kaşığı tuz

Bir miktar pudra şekeri

1 su bardağı tepelene un

½ kabartma tozu

Kreması İçin

1 paket krem şanti

1 su bardağı soğuk süt

1 su bardağı toz şeker

Portakal kabuğu rendesi

2 yemek kaşığı portakal suyu

Yapılışı

Ön hazırlık olarak, krem şanti soğuk süt ile çırpılır, ayrı bir kaptaki şeker portakal kabuğu rendesi ve suyu karıştırılır daha sonra krem şanti ile karıştırılıp buzdolabında bekletilir. 4 yumurta sarıları bir kaptaki su bardağı şeker ile iyice çırpılır. Beyazları da ayrı bir kaptaki 1 çay kaşığı tuz ile çırpılır. Daha sonra bunlar birbirine karıştırılıp, ceviz, un, kabartma tozu eklenip karıştırılır ve yağlı kağıt konup yağlanmış tepsiye dökülüp, önceden ısıtılmış fırında orta rafta 15 dakika pişirilir (150-160 °C). Hafif pembeleşince fırından çıkartılan kek yağlı kağıtla birlikte rulo yapılır ve buzdolabındaki krem şanti çıkartılıp rulo açılıp krema üstüne sürülüp tekrar rulo yapılır. Üzerine pudra şekeri serpilerek pasta buzdolabına konulup soğuduktan sonra dilimlenerek servis yapılır.