



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK RULOSU

500 gr taze çilek (yıkayıp sapları ayıklanmış)
4 yumurta
180 gr (3/4 su bardağı) 6 çorba kaşığı şeker
1 büyük portakalın kabuğu (ince rendelenmiş)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200 °C) getirip ısıtınız.

25X45 cm'lik rulo tepsisini alüminyum kağıdıyla döşeyip bir kenara bırakınız.

Büyük bir kasede yumurtaları yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile iyice çırpınız. 180 gr (3/4 su bardağı) şeker ve portakal kabuğu rendesini ekleyip karışım köpük köpük olana kadar çırpınız.

Yumurta karışımını hazırladığınız rulo tepsisine koyup, kaşığın tersiyle tepsinin kenarlarına doğru yayınız.

Tepsiyi ısıtılmış fırının orta katına sürerek 10-12 dakika, üstü kızarıp, parmakla batırıldığında tekrar eski haline gelinceye kadar pişiriniz.

Bu arada, çileklerin yarısını irice doğrayıp, orta boy bir kaseye koyarak, 3 çorba kaşığı şeker ekledikten sonra iyice karıştırınız. Tepsiyi fırından alıp, doğranmış çilekleri üstüne dökünüz. İnce keki dikkatlice rulo biçiminde sarınız.

Ruloyu büyük boy servis tabağına alıp üstünü ve çevresini kalan bütün çileklerle süsleyip kalan şekeri serpiniz. Ruloyu bir kenarda bekletip tamamen soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: Çilek rulosu pudra şekeri yada krem şantiyiyle servis edilebilir.