# ELMA PÜRELİ RULO

5 adet yumurta
125 gr. tozşeker (5 çorba kaşığı)
150 gr. un (5 çorba kaşığı)
50 gr. margarin
Vanilya
Limon kabuğu rendesi
3 çorba kaşığı tozşeker
3 çorba kaşığı marmelat
2 çorba kaşığı Hindistancevizi
3-4 adet mayhoş elma
1 çorba kaşığı İzmir üzümü
Tarçın, bahar

5 yumurtadan bir pandispanya hazırlayınız.
Ununu ilâve ederken hafif erimiş 50 gr. margarin yağını koyunuz. (Yağ, pastanın kurumasına mani olur ve yağ konan pastalar çok muntazam rulo yapılır.)
Fırın tepsisini kâğıtla kaplayınız. (Kâğıt hafif yağlanırsa, pasta daha güzel çıkar.)
Hazırladığınız pasta hamurunu kâğıdın üzerine 1 cm. kalınlıkta muntazam olarak yayınız.
Isıtılmış orta ısıdaki fırında kurutmadan pişiriniz.
Fırından çıkınca hemen kağıdıyla beraber boyuna sararak rulo şekline getiriniz.
Üzerine nemli bez örtüp, biraz soğumaya bırakınız.
Hafif ılık olunca ruloyu açıp, kâğıdı çıkarınız.
Ortasına elma püresini koyup, tekrar eski şekline getiriniz.
Üst yüzeye iki çorba kaşığı marmelat sürüp, muntazam olarak yayınız.
Marmelatın üzerini Hindistancevizi rendesiyle kaplayınız.
İki ucundan püre gözükecek şekilde kesip düzeltiniz.
Kayık servis tabağına alıp, servis yapınız.

ELMA PÜRESİNİN HAZIRLANMASI
Elmaların kabuklarını soyup, rendenin iri gözünden bir tencereye rendeleyiniz.
Şekeri de koyup, ateş üzerinde 1-2 taşım kaynatınız.
Ateşten alıp soğuyunca içerisine ayıklanmış, yıkanmış İzmir üzümünü, tarçını, baharı koyup, karıştırınız.
Soğuduktan sonra rulonun içine koyup, kullanınız.

© lezzetler.com tarif no:66050 • adı:ELMA PÜRELİ RULO • gönderen:cins • indirme tarihi:23.04.2024 - 18:00