



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI RULO PASTA

- 4 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 4 çorba kaşığı kakao
- 1 çay bardağı pekmez
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 su bardağı un
- İÇİ İÇİN:
- 1 su bardağı kıyılmış fındık
- 2 elma ya da 2 adet muz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 paket kremşanti
- 1 çay kaşığı dövülmüş karanfil

Yumurtayı şekerle çırpın. Üzerine süt, sıvıyağı, pekmez ve kakao ekleyip karıştırmaya devam edin. Kabartma tozunu ve vanilyayı unla karıştırıp ekleyin. Bu karışımı da dikdörtgen bir fırın kalıbına dökün. 170 derecedeki fırında 20 dakika pişirip çıkarın, hemen kağıdın üzerine aktarın rulo yapın. Üzerine su serpin ki kırılsın. Kremşantiyi sütle hazırlayın, içine tarçın, karanfili, rendelenmiş bir elmayı da ekleyip iç harcını hazırlayın. Pişen ve rulo olarak bekleyen pandispanyayı açıp içine bu karışımı sürün. Tekrar rulo yapın. Servis yaparken dilimleyip her tarafına kıyılmış fındık serpin. Soğuk olarak servis yapın.