



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

FINDIKLI VE CEVİZLİ RULO PASTA

1 tatlı kaşığı rafine yağ
3 yumurta
90 gr (1/2 su bardağından biraz az) şeker
60 gr (1/3 su bardağı) fındık (dövülmüş)
60 gr (1 su bardağı) taze ekmek içi
1 çorba kaşığı mısır nişastası
Harcı:
125 gr (1/2 su bardağı) krema
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1/2 su bardağı meyve suyu
45 gr (1/4 su bardağı) fındık içi (kıyılmış)
4 fındık (kabukları ayıklanmış)
2 ceviz (kabukları ayıklanıp her biri ortadan ikiye bölünmüş)
4 badem

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220 °C) getirip, ısıtınız. Bir tepsiyi 1/2 tatlı kaşığı rafine yağla yağlayıp, alüminyum kağıtla kaplayınız. Kalan 1/2 tatlı kaşığı yağla alüminyum kağıdı yağlayıp, tepsiyi bir kenara bırakınız. Ateşe dayanıklı büyük bir cam kaseye yumurta ve şekeri koyup, kaseyi içi yarıya kadar sıcak su doldurulmuş bir tencereye yerleştiriniz. Tencereyi ağır ateşe oturtup, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, yumurta ve şekeri karışım kalınlaşana kadar çırpıttıktan sonra, tencereyi ateşten alınız. Kaseyi tencereden çıkarıp, bir kenara bırakınız. Madeni bir kaşıkla, dövülmüş fındık ve taze ekmek içini katıp karıştırınız. Karışımı hazırladığınız tepsiye döküp, üstünü bir bıçağın sırtıyla düzleştirdikten sonra, tepsiyi fırına sürünüz. Keki 7-8 dakika pişirip, tepsiyi fırından alınız. Kek büyüklüğünde bir yağlı kağıt kesip, tezgaha koyunuz. Üstüne mısır nişastasını serpip, keki alüminyum kağıt üste gelecek biçimde, yağlı kağıdın üstüne yerleştiriniz. Yavaşça, alüminyum kağıdı çıkarıp atınız. Kekin bir ucundan 7 cm içerden, hafifçe kesiniz. (Bu işlem keki sarmanızı kolaylaştıracaktır). Keki yağlı kağıt iç tarafta kalacak biçimde sarınız. Rulo halindeki keki, bir tencerede soğumaya bırakınız. Bu arada harcı hazırlamak için, orta boy bir kasede kremayı bir yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, kalınlaşana kadar çırpınız. Pudra şekeri ve meyve suyunu ekleyip, kuleler oluşana kadar çırpmaya devam ediniz. Kıyılmış fındık içlerini ekleyip karıştırınız. Kek soğuyunca, ruloyu keki zedelemekten açıp, yağlı kağıdı atınız. Harcın yarısını kekin üstüne yayıp, yeniden rulo yapınız. Harcı kekin dış yüzeyine sıvayıp, üstünü fındık, ceviz ve bademlerle süsleyerek servis ediniz.

Not: Bu rulo pasta, değişik kuruyemişler kullanılarak da hazırlanabilir.