



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL MARMELATLI RULO PASTA

1,5 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
2 su bardağı un
Yarım paket margarin
1 su bardağından 2 parmak eksik yoğurt
1 çay bardağı limon rendesi
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı limon suyu
6 çorba kaşığı portakal marmelatı
Süsleme için: 1 su bardağı marmelat sürülüp dövülmüş fındık, ceviz serpiştirilir.
1 adet parşömen kağıdı
1 paket vanilya
1 su bardağı pudra şekeri

Fırın tepsisine parşömen kağıdı yayılıp, yağlayıp, unlayalım. Fırınımız ısınması için açalım. Kabartma tozu kattığımız unu eleyelim. Yağımızı eritemiz. Şekerle yumurtalarımızı çırpalım. Erimiş yağ ve yoğurtu katalım. Kabartma tozu ile elenmiş un, limon kabuğu rendesi ve limon suyu ilave edilip, karıştıralım. Kağıtlı tepsiye yayıp, orta ısıda fırında 15- 20 dakika pişirelim. Kurutmadan uzun kenar boyunca sarılıp, açılır. Marmelat sürülüp kağıt çıkarılarak rulo yapılır. Soğuyunca üzerine vanilyalı pudra şekeri serpilir.

