



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO PASTA

Keki için;
4 adet yumurta
4 kahve fincanı tozşeker
1 kahve fincanı su
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 kahve fincanı un
İçi için;
4 dilim bal kabağı
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
Yarım su bardağı ceviz içi

Keki için, yumurtayı bir kaba kırın.

Üzerine şekeri ekleyip mikserle çirpın. Ardından suyu, kabartma tozunu ve unı da ekleyip tekrar mikserle çirpın. Sonrasında bir tepsiye yağlı kağıdı serip yağlayın. Yaptığınız keki eşit oranda bu tepsiye yayıp fırına vererek 180 derecede pişirin.

iğer tarafta içi için, | bal kabaklarını doğrayın. Ardından bir tencereye koyup şekerini ve suyunu ekleyerek iyice pişirin. Piştikten sonra iyice ezip sonrasında soğutun.

Keki de piştikten sonra Fırından çıkarıp kağıtla birlikte rulo gibi sarıp soğutun. Bu sırat cevizleri rondodan geçirin.

Soğuyan kabağa ufaladığınız cevizleri ekleyip karıştırın.

Kek soğuduktan sonra açıp üzerine kabaklı cevizli içten koyup yayarak tekrar rulo şeklinde sarın. Üzerine pudra şekeri serpererek servis yapın.

