



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO PASTA

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

150 g Şeker (2 fincan)

140 g Un (3 fincan)

9 tane Yumurta

1 bardak Marmelât

İçinde 9 tane yumurta bulunan bir tencereye 150 g şeker (2 fincan) koyduktan sonra bunları yumurta vurmaya mahsus telle yarım saat kadar dövünüz.

Dövülmesini müteakip buna, 140 g unu (3 fincan) ilâve ediniz ve ancak birbirleriyle hâlloluncaya kadar karıştırınız. Sonra da bu mahlûtu içine yağlı kâğıt sermiş olduğunuz fırın tepsisine dökerek yayınız ve kızgın fırında bir çeyrek saat pişiriniz. Pişirilmesini müteakip hamurun kâğıdını (hamuru yırtmadan) çıkardıktan sonra 1 bardak marmelâtın 3/4 ünü hamurun üzerine müsavi surette yayınız.

Bilâhare, bu hamuru uzun kenarı boyunca marmelâtlı kısım içe gelecek şekilde kendi eksenini etrafında kıvrırmak suretiyle silindir haline sokunuz ve bir yağlı kâğıda sararak serince bir yerde dinlenmeye bırakınız.

Dinlenmesini müteakip; kâğıdını çıkartınız ve geri kalan marmelât ile marmelâtladıktan sonra keserek servis yapınız.