



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ İRMİKLİ RULO PASTA

1 paket tatlı için yufka
1 litre süt
300 gr. şeker
150 gr. irmik
3 adet yumurta
100 gr. tereyağı
1 portakal kabuğu
Şerbeti için:
1 litre suya
500 gram şeker
1 çorba kaşığı limon suyu

Şeker ile süt kaynatın. Azar azar irmiği dökün ve 10 dakika karıştırın. Çırpılmış yumurtaları da ekleyip koyu bir krema kıvamı alınca ateşi kapatın. Yağ ve portakal kabuğu rendesini ekleyip soğumaya bırakın. İki kat yufka yağlanarak yapıştırılır. Kremadan koyulup rulo şeklinde sarılır. Fırında kızarana dek pişirilir. Bu arada şerbet hazırlanıp ılıkken fırından çıkan tatlıların üzerine dökülür.

