



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZÜRİH RULOSU (MARMELATLI)

2 tatlı kaşığı tereyağı
90 gr (3/4 su bardağı) + 1 tatlı kaşığı un
120 gr (1/2 su bardağı) + 2 tatlı kaşığı şeker
3 yumurta
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
8 çorba kaşığı marmelat

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (220°C) getirip, ısıtınız.

1 tatlı kaşığı tereyağıla 22,5 x 32,5 cm'lik 'bir rulo kalıbını yağlayınız. Kalıbın altına ve kenarlarına yağlı kağıt döşeyip, kalan 1 tatlı kaşığı tereyağıla kağıdı yağlayınız. Kalıba 1 tatlı kaşığı un ve 1 tatlı kaşığı şeker serpip, kalıbı çevirip her yanını un ve şekerle bulayınız. Kalıbı ters çevirip, fazla un ve şekerini silkeledikten sonra, bir kenara bırakınız.

Yumurtaları büyük ve ateşe dayanıklı bir cam kaseye koyup, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla hafifçe çırpınız. Kalan şekerden 120 gr (1/2 su bardağı) ekleyip, bütün malzeme iyice karışana kadar çırpmaya devam ediniz. Büyük bir tencereyi yarıya kadar sıcak suyla doldurup, ağır ateşe oturtunuz. Kaseyi tencerenin içine yerleştirip, yumurta - şeker karışımını kalınlaşana kadar çırpınız. Tencereyi ateşten alıp, kaseyi içinden çıkararak karışım soğuyana kadar çırpmaya devam ediniz. Kalan 90 gr (3/4 su bardağı) unu yumurta - şeker karışımına evelop, büyük madeni bir kaşıkla dikkatle karıştırınız. Hazırladığınız bu sulu hamuru hazırladığınız kalıba döküp, kaşığın sırtıyla düzeltiniz. Kalıbı fırına sürüp 10-12 dakika, parmağınızla hafifçe bastırdığınızda kabarıp eski halini alana kadar pişiriniz.

Bu arada tezgahınızın üstüne kalıptan biraz daha büyük bir tabaka yağlı kağıt koyup, mısır nişastasını kağıdın üstüne eleyiniz.

Keki fırından alıp, 2 dakika soğumasını bekleyiniz. Keki, hazırladığınız yağlı kağıdın üstüne çıkarıp, altındaki yağlı kağıdı şeritler halinde ayırıp atınız. Keskin bir bıçakla kekin uzun kenarını düzeltip, artan parçaları atınız. Keke geniş sırtlı bir bıçakla marmelat sürüp, yağlı kağıdı kullanarak keki rulo biçiminde kıvrınız.

Ruloyu tel ızgara üstünde iyice soğuttuktan sonra, üstüne kalan 1 tatlı kaşığı şekeri serpiniz. Ruloyu servis tabağına açık tarafı alta gelecek biçimde yerleştirip, 2,5 cm'lik dilimlere keserek servis ediniz.