



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU LİMONLU RULO

<https://www.posta.com.tr>

- 5 adet yumurta
- 1 ay bardađı toz Őeker
- 1 ay kaŐığı vanilya
- 1,5 çay bardağı mısır niŐastası
- 1,5 çay bardađı un
- 1 tatlı kaŐığı tarçın
- 1 orba kaŐığı limon kabuğu rendesi
- Armutlu i:
- 2 adet armut
- 1 ay bardađı toz Őeker
- 2 orba kaŐığı tereyağı
- 1,5 çay bardađı kuru üzüm
- 2 ay bardađı su
- 1 orba kaŐığı mısır niŐastası
- 2 orba kaŐığı elma suyu

Armutların kabuklarını soyun. Minik küpler halinde doğrayın. Tereyağı ve toz Őekerle birlikte yumuŐayıncaya kadar piŐirin. NiŐasta, elma suyu ve suyu iyice karıŐtırın. Armutlara ekleyin, 3 dakika birlikte piŐirin.

Kek hazırlanıŐı Toz Őeker ve yumurtayı krema kıvamını alana kadar çırpın.

NiŐasta, un, limon rendesi ve tarçını ekleyip karıŐtırın. Fırın tepsinize yağlı kağıt serin ve kekinizi tepsiye dkn.

170 derecede ısıtılmıŐ fırında, 15 dakika piŐirin. PiŐen kekin kenar kısmına, enlemesine armutlu içi yerleŐtirin. Yağlı kağıt yardımıyla, hamuru rulo Őeklinde sarın. Pudra Őekeri serpererek servis yapın.

