



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA PÜRELİ RULO PASTA

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

1,5 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
4 adet yumurta
1 çorba kaşığı limon suyu
Ayva püresi:
1 çay bardağı nar suyu
2 adet ayva
7 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su

Ayvayı rendeleyip çekirdekleri ile beraber, şekerli suda, yumuşayınca kadar pişirin. Nar suyunu ilave edip 2-3 dakika daha kaynatın.

Yumurta ve toz şekeri 10 dakika boyunca çırpın.

Un, kabartma tozu ve diğer tüm malzemeyi karıştırın ve yumurtaya yedirin. Yağlı kağıdı fırın tepsinize serin ve üzerine kek hamurunu boşaltın. 160 derecede, kabarana ve içi pişene kadar fırınlayın. Fırından çıkardığınız kekin üzerine ayva püresini sürüp sararak rulo yapın.

