



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BADEMLİ RULO PANDİSPANYA (FRANSA)

8 Yumurta
75 gr. badem
250 gr. şeker
225 gr. un
75 gr. yumuşatılmış tereyağı

Bademleri su içinde kaynatınız. Kabukları kolaylıkla çıkıyorsa ateşten alınız ve dış kabuklarını çıkarınız. Kurulayınız ve badem makinasından çekiniz.

Yumurta kasesinde yumurta ve şekerini benmari veya çok az ısı üzerinde iyice çarpınız.

Yumuşatılmış tereyağı ile unu iyice tellendirerek karıştırınız.

Makineden çekilmiş bademleri bu karışıma ilâve ediniz.

Önceden, çarpılmış şeker ve yumurtayı ilâve ederek telle alt üst karıştırınız.

Yağlanmış, unlanmış veya altına kâğıt yayılmış düz bir kalıba dökünüz. Önceden ısıtılmış orta ısı dereceli fırında pişiriniz.

Fırından tepsi çıkarılınca pişmiş hamur alt kâğıdı ile beraber nemli bir bez üzerine çıkarınız.

Kâğıdıyla birlikte hamuru kıvrınız. Hamur rulo biçimi alınca açıp kâğıdı alıp tekrar rulo yapınız ve bu şekilde soğumasını sağlayınız.

Tamamen soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapınız.

Not: Arzu ederseniz hamuru açıp kâğıdı aldıktan sonra mamelat sürerek de rulo yapabilirsiniz.