



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BÖĞÜRTLENLİ RULO PASTA

250 gram tozşeker,  
4 adet yumurta,  
1 su bardağı un,  
1 adet limon,  
1 su bardağı dövülmüş badem,  
1 paket krema,  
300 gram böğürtlen,  
2 çorba kaşığı tozşeker (ayrıca),  
2 çorba kaşığı pudraşekeri,  
tuz

Bir kaptaki 1 adet yumurtanın sarısı ve şekerin yarısını krema kıvamına gelene dek çırpın. Yumurta aklarını bir çimdik tuzla birlikte katı kar haline gelene dek çırpın. Kalan şekeri de ilave edin. Yumurta sarılarını ekleyin. Un ve limon kabuğu rendesini ilave edin. Fırın tepsisini yağlayın. Üzerini alüminyum folyo ile kaplayın ve yağlayın. Hamuru yaklaşık 1 cm kalınlığında olacak şekilde tepsiye yayın. Üzerine dövülmüş bademi dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 15 dakika pişirin. Hamuru fırından çıkarıp, nemli bir mutfak bezinin üzerine alın. Hemen rulo yapın. Soğumaya bırakın. Kremayı 2 çorba kaşığı tozşekerle karıştırın. Böğürtlenleri ilave edin. Bu karışımı hamurun üzerine yayın. Tekrar rolü yapın. Dilimleyip, üzerine pudraşekeri eleyerek, servis yapın.