



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇİFT RULO

Malzeme:

Kreması:

2 su bardağı süt

200 gr ceviz

1 çay bardağı un

1 su bardağı şeker

1 yumurta

Hamuru:

2 yumurta

20 gr yaş hamur mayası

1 çay bardağı şeker

1 su bardağı süt

aldığı kadar un

100 gr tereyağı

Glazörü:

200 gr pudra şekeri

1 yumurta akı

1 limon suyu

Yapılışı:

Bir kaba yumurta, maya, şeker, süt ve un konup yoğurulur. Mayalandırıldıktan sonra kare bir tepsinin uzunluğuna göre 1 cm kalınlığında açılır. İçine cevizli krema sürülür. Karşılıklı kenarları yuvarlayarak çift ailo yapılır. Yağlanmış tepsiye konur. 15 dakika bekletilir. Kızgın fırına atılır. Yumurta akıyla limon suyu çırpılıp pudra şekeri ilave ederek pasta üzerine sıcakken sürülür.

Kremanın Hazırlanması: Yumurta, un, şeker, süt karıştırılarak pişirilir. Ateşten indikten sonra ceviz de konarak karıştırılır.