



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ RULO PANDİSPANYA (FRANSA)

8 Yumurta
75 gr. kıyılmış veya makinadan çekilmiş ceviz
250 gr. şeker
225 gr. un
75 gr. yumuşatılmış tereyağı

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

Yumuşatılmış tereyağı ile unu iyice tellendirerek karıştırınız.

Makineden çekilmiş cevizleri 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.

Beberaberce hamur kıvrılır. Hamur rulo biçimi alınca bu şekilde soğumasını sağlayınız.

Tamamen soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapınız.