



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK ŞEKİLLİ RULO PASTA

5 tane yumurta
1 bardak şeker
Yarım bardak un
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 paket krem şanti
1 kase minik çilek
1 kaşık margarin
1 kase çilek şekilli şeker hamuru
1 çay bardağı süt

İlk önce yumurta sarılarını ayırıp beyazını mikserle çırpalım köpürtüp sarısını ve ununu katalım mikseri en yüksek seviyeye getirip 5 dakika daha çırpalım kabartma tozunu ekleyip yağlı kağıt serilmiş tepsiye çilek şekilli hamurları dizip kekimizi pişirelim ılıması için fırından alalım soğutalım krem şantiyi sütle çırparken içine sana margarin ekleyelim kekimizin içini krem şantiyle doldurup minik çilekleri boca edelim rulo olarak sarıp dolapta 1 gece bekletelim servis ederken dilimleyip yanında güzel bir neskafeyle ikram edelim.

Not: Şekilli hamurları pastanelerden alabilirsiniz kekle pişebilen hamur istemeyi unutmayın.

