



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ RULO PASTA

Yarım kg çilek
Kek için: 3 adet yumurta
1 su bardağından 1 parmak eksik tozşeker
1 su bardağı un
Yarım çay kaşığı karbonat
Kreması için:
7 çorba kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı nişasta
2,5 su bardağı süt
1 çay kaşığı vanilya
Üzerine:
Pudra şekeri
Süslemek için:
Çilek

Çileğin saplarını koparın ve bol suyla yıkadıktan sonra süzgece alın. Kek için derin bir kaptaki yumurta ve toz şekeri çırpıcı ile şeker eriyene kadar iyice çirpin. Elenmiş un ve karbonatı ilave edip, yumurtanın kabarıklığını söndürmeden hafifçe karıştırın. Yağlı kağıt serilmiş dikdörtgen bir fırın tepsisine, hazırladığınız harcı dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında hafif pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkarıp, yağlı kağıt ile birlikte rulo yapın ve üzerini temiz bir bez ile örtün. Kreması için süt, un ve nişastayı bir tencereye alın. Sütü yavaşça ilave ederek, sürekli karıştırın. Koyu kıvamlı bir krema elde edene kadar karıştırarak pişirin. Tencereyi ocaktan alıp, vanilyayı ilave edin ve ara sıra karıştırarak soğutun. Rulo yaptığınız keki yağlı kağıttan ayırın. Üzerine kremayı yayın ve ayıklanmış çilekleri iri doğrayıp, gelişigüzel yerleştirin. Rulo yapın ve servis tabağına alın. Üzerine pudra şekeri serpin ve çilekle süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.

