



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİLEKLİ RULO

250 gr çilek
1 çay bardağı nişasta
6 fincan şeker
6 fincan un
1 çay bardağı pudra şekeri
6 yumurta

5 yumurta ile 1 yumurta akını şeker ile mikserde boza kıvamına gelinceye kadar çırpın. Un ilave edin. Yağlı kağıt serdiğiniz dikdörtgen tepsiye hamuru döküp fırına verip pişirin. Çilekleri rendeden geçirip nişasta ile 2 su bardağı su katıp pişiriniz. (1 su bardağı şeker katınız.) Kek piştikten sonra bezin üstüne koyun. Kremayı sürüp rulo haline getirin.

[ML® Kolay Çilekli Pasta için tıklayın](#)