



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBRULİ RULO PASTA

1 su bardağı şeker
4 yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı kakao
Kreması için:
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı dolusu un
4 yemek kaşığı şeker
1 paket sütlü çikolata

4 yumurta ve 1 su bardağı şeker mikserde iyice karıştırılır.

Üzerine sıvı yağ, süt, biraz un üzerinde kabartma tozu ve kalan un iyice karıştırılır.

Karışımından bir kase ayrılır.

Bir fırın tepsisine kağıt serilir, kek karışımı ince bir tabaka halinde tepsiye yayılır.

Ayrılan hamurun üzerine kakao eklenir, iyice karıştırılır, bir sıkma torbasına ya da ucu kesilen bir buzdolabı poşetine doldurulur.

Hamurun üzerine çeşitli ebruli desenler yapılır ve bir kürdanla desenler tamamlanır.

Tepsi 160 derece fırında verilir.

Krema için; süt, un, şeker önce soğuk olarak karıştırılır, ateşe oturtulup devamlı karıştırılır, ateşten almaya yakın çikolata eklenir, iyice karıştırarak eritilir, ateşten alınır, soğutulur.

Pandispanya piştikten sonra fırından alınır, üzerine bir fırın kağıdı konur, tepside alarak ters çevrilir.

Üstteki kağıt alınarak, hazırlanan krema eşit şekilde pandispanyanın üzerine yayılarak, sıkı bir rulo yapılır.

Buzdolabına kaldırılır, bir gece dinlendirilir.

Ertesi gün dilimlenerek servis yapılır.

