



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIZARMIŞ RULOLAR

Elif Korkmazel

2 su bardağı un  
1 çay bardağı su  
3 çorba kaşığı sirke  
1 tutam tuz  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ  
Kreması için:  
Yarım paket krem şanti  
2,5 su bardağı süt  
2 adet yumurtanın sarısı  
3'ün çorba kaşığı toz şeker ve un  
1 paket vanilya  
3 çorba kaşığı kakao  
Süslemek için:  
2 çorba kaşığı nar tanesi  
1 çorba kaşığı pudraşekeri

Un, sirke, su ve tuzu karıştırarak katı bir hamur hazırlayın. Merdane ile hamuru açın. Daha sonra büyük bir bardakla hamurdan parçalar kesin. Kestiğiniz hamurları çok büyük olmayan bir havan tokmağının üzerine sarın ve yağda kızartın (hamurları teker teker sararak kızartın). Havan tokmağını çıkarıp kızarmış ruloları kenarda ılınmaya bırakın. Kreması için vanilya ve kakao hariç tüm malzemeyi bir tencerede karıştırıp ocağa koyun. Koyulaşana kadar pişirin ve ocaktan alın. Vanilyayı karışıma ekleyin. Kremayı ikiye ayırıp bir parçasına kakao ekleyin. Krema sıkacağı yardımıyla, kızarttığınız ruloların bir kısmının içine beyaz, bir kısmının içine de kakaolu krema doldurun. Nar ve pudraşekeri ile süsleyip servis yapın.

