



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAVAI RULOSU

1 tatlı kaşığı zeytinyağı  
3 yumurta  
100 gr (1/2 su bardağından biraz az) toz şeker  
100 gr (3/4 su bardağı) un (elenmiş)  
1 kahve kaşığı vanilya esansı  
2 çorba kaşığı pudra şekeri  
Harcı:  
125 gr (1/2 su bardağı) krema  
2 çorba kaşığı vişne suyu  
1 küçük muz (kabukları soyulup zar biçiminde doğranmış)  
125 gr mandalina yada portakal (zar biçiminde doğranmış)

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip ısıtınız. 20x30 cm'lik bir rulo tepsisini alüminyum kağıtla kaplayıp 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ile yağlayarak bir kenara bırakınız.  
Yumurtaları ve toz şekeri ateşe dayanıklı bir cam kaseye koyunuz. Kaseyi yarısına kadar sıcak su dolu bir tencereye yerleştirip ağır ateşe oturtunuz.  
Yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile yumurta ve toz şekeri, karışım iyice koyu ve sert olana kadar çırpınız.  
Kaseyi tencereden çıkarıp madeni kaşık yada spatulayla un ve vanilya esansını ekleyiniz.  
Hazırladığınız bu hamuru yağladığınız tepsiye döküp bıçağın tersiyle düzeltiniz. Tepsiyi fırına sokup 7-8 dakika, ortasına batırılan bir bıçak temiz çıkana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından çıkarınız. Kek büyüklüğünde bir yağlı kağıdı tezgaha koyunuz. Üstüne pudra şekerini serpip keki, tepsiyi ters çevirerek kağıdın üstüne çıkarınız. Kekin üstünde kalan alüminyum kağıdı alıp atınız.  
Keskin bir bıçakla, rulo yapmayı kolaylaştırmak için, kekin tabanından 5 cm kesiniz. Yağlı kağıdın yardımıyla (kağıt içerde kalacak biçimde) keki rulo yapıp, soğumaya bırakınız.  
Harcını hazırlamak için, kremayı orta boy bir kasede yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile iyice çırpınız. Madeni bir kaşıkla vişne suyunu, muz ve mandalina yada portakalı ekleyiniz.  
Ruloyu yavaşça açıp yağlı kağıdı atınız. Kalın bir bıçakla hazırladığınız içi döşeyip yeniden rulo yapınız.  
Ruloyu servis tabağına koyup dilimleyerek servis ediniz.