



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HINDISTANCEVIZLI RULO

MALZEMELER

2 yumurta akı
1/2 su bardağı su
1 su bardağı şıra
1/4 çaykaşığı tuz
2.5 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı dövülmüş fındık
1 su bardağı hindistancevizi rendesi

6 Kişilik

HAZIRLANIŞI

Bir kabının içinde tuz, şeker, şekerli sudan ibaret şıra ve soğuk suyu karıştırıp, 20-25 dakika kadar kaynatın. Yumurta aklarını iyice çırpın. Hazırladığınız sıcak şekerli karışımı bir kaşık yardımıyla çırpılmış yumurta akına ilave edin ve sürekli karıştırın. Koyu bir kıvam aldığı anda yağlı kağıda bosaltın. Hamuru 4-5 santim kalınlığında kesip, içine fındık ve hindistancevizi karışımını ekleyin. Rulo haline getirip, buzdolabında soğumaya bırakın.