



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HİNDİSTANCEVİZLİ RULO

2,5 su bardağı şeker  
1 su bardağı üzüm suyu  
2 yumurta akı  
1 su bardağı hindistancevizi  
tuz  
yarım su bardağı su  
yarım su bardağı kırılmış fındık

Bir kaptaki şeker, çeyrek çay kaşığı tuz, üzüm suyu ve suyu karıştırıp 25 dakika kaynatın. Yumurta aklarını iyice çırpın, şekerli karışımı azar azar yumurtalara ekleyin, sürekli karıştırın. Koyu kıvam alınca yağlı kağıt serilmiş tepsiye dökün biraz çekince içine hindistancevizi ve fındık kırığı karışımını serin rulo yapın, buzdolabında dinlendikten sonra dilimleyerek servis yapın.