



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK KREMALİ RULO

6 adet baklavalık yufka

6 tatlı kaşığı tereyağı

KREMASI İÇİN:

1.5 litre süt

3 yumurta (çirpılmış)

1.5 su bardağı tozşeker

1 su bardağı irmik

Yarım limonun kabuğu (rendelenmiş)

1 tatlı kaşığı vanilya

3 çorba kaşığı tereyağı

ŞERBETİ İÇİN:

2 su bardağı tozşeker

1.5 su bardağı su

2 çorba kaşığı limon suyu

Yarım limon (robotta püre haline getirilmiş)

Sütü kısık ateşte kaynama noktasına getirin. Ateşten alın. Bir kaptaki yumurta ve şekeri çirpin. İrmik, limon kabuğu ve sütü ilave edin. Tekrar çirpin. Karışımı 15 dakika pişirin. Vanilya ve tereyağını katın. 5 dakika daha pişirin. Soğumaya bırakın. Yufkaları ikiye kesin. Ortalarına kremayı paylaşın. Sigara böreği şeklinde sarın. Hazırladığınız yufkaları, fırın kağıdı kaplanmış tepsiye dizin. Üzerlerine su serperek fırında 40 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Şerbeti hazırlamak için şeker, su, limon suyu ve limon özünü karıştırarak 10 dakika kaynatın. Hazırladığınız şerbeti hamurların üzerine dökün veya sos olarak kullanın. Servis yapın.