



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSVİÇRE RULOSU

6 yumurta
6 orba kaşığı toz Őeker
6 orba kaşığı un.
İçine:
Őeker
8 orba kaşığı marmelat

Yumurta ile Őekeri bir süre çırpın. Unu yavaş yavaş ilave edin ve hafifçe karıŐtırın. Dikdörtgen bir fırın tepsisini yağlayıp üzerine yağlı kağıt dseyin. Hamuru kağıdın üzerine dökün. Bir kaşığın yardımı ile hamuru düzeltin. Sıcak fırına koyarak 12 dakika piŐirin. Büyük bir kurulama bezini yayın. zerine yağlı kağıt koyun. Kağıdın zerine toz Őeker serpin. Hamuru yağlı kağıda koyun ve üzerine reçeli yayın. Kağıt altında olarak rulo yapın ve bir müddet bir kenarda bekletin. Daha sonra kağıdı çıkarın. Biraz daha Őeker serpip soğumaya bırakın.