



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI RULO PASTA

Yarım su bardağı şeker  
1 su bardağı un  
1 yemek kaşığı limon suyu  
1 adet limon rendesi  
1 paket vanilya  
Kreması için:  
2 su bardağı süt  
1 çay bardağı un  
1 çay bardağı şeker  
1 paket vanilya  
10 adet taze kayısı

Süt, un ve şekeri çırpın. Karıştırarak kısık ateşte pişirin. Vanilyasını ekleyin. Bir taşım kaynattıktan sonra ateşten indirin. İlinin mikserle çırpın.

Kayisuların çekirdeğini çıkarıp doğrayın. Hazırladığınız karışımın içine kayisuları ilave edin. Yumurta ve şekeri mikser yardımıyla 5 dakika çırpın. Limon suyu, limon rendesi, vanilya ve unu ekleyip çırpmaya devam edin. Diğer yanda bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Malzemeyi spatula yardımıyla her tarafı eşit kalınlıkta olacak şekilde yayın. 175 derece fırında, pandispanya kağıttan kolayca ayrılincaya kadar pişirin. Fırından çıkarrı çıkarmaz, önceden hazırladığınız kremayı hiç beklemeden pandispanya üzerine yayın. Uzun kenarından başlayarak pandispanyayı rulo şeklinde sarın.

Buzdolabında 2 saat bekletin, dilimleyerek servis yapın. Arzu ederseniz üzerine pudra şekeri de ekleyebilirsiniz.

