



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY RULO PASTA

Hazırlanışı:

Yumurta sarılarını ve şekerini iyice köpürene kadar çırpın. Yumurta aklarını da ayrı olarak çırpın. Sonra şekeri ve vanilyayı karıştırın. Yumurta sarılarının bulunduğu karışıma ilave edin. Unu ve nişastayı karıştırın. Yumurta aklarının üzerine eleyerek koyun. Yavaşça karıştırın. Fırına koyacağınız tepsinin içine yağlı kağıdı yerleştirin. Kağıdı yağlayın. Hamuru bunun üzerine muntazam bir şekilde yayın. Kağıdın kenar kısımlarını yukarı doğru kıvrın ve böylece hamurun tepside taşmasına engel olun. Tepsiyi fırına vererek 10-15 dakika pişirin. Bir peçetenin üzerine şeker ekin. Sıcak hamuru hemen bunun üzerine ters çevirin ve arka kısmındaki yağlı kağıdı çıkarın. Hamurun üzerine marmeladı yayın. Dar kenarından peçetenin yardımı ile rulo yapmağa başlayın. Rulo tamamlandıktan sonra üzerine tekrar şeker ekiri. Ruloyu istediğiniz kalınlıkta dilimler halinde keserek servis yapın.
