



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREMALI RULO BİSKÜVİ

Malzemesi;

275 gr. şeker

125 gr. un

8 yumurta

1/3 litre süt

1 kaşık mısır unu

1 paket vanilya

1 kutu greyfurt marmelatı

15 gr. şekerli meyva ve pudra şekeri.

Hazırlanışı:

3 yumurta sarısını 125 gr. şekerle iyice çarpıp kar haline getirin. Sonra vanilyayı ve bir yumurta sarısını yavaş yavaş ekleyin ve iyice karıştırın. Bu karışımı dikdörtgen bir tepsiye dökün. Orta hararetli fırında 10 dakika kadar pişirin. Ateşten indirince kıvrın ve bir gece dinlendirin. Sonra bu ruloyu dilim dilim kesin. Bu arada sütün içine vanilya, 4 yumurta, şeker ve mısır ununu koyup pişirin ve bir krema elde edin. içine bir kaç jelatin de ekleyin. Sonra bu dilimlerin üstüne döküp buzdolabında soğumaya bırakın. 2 saat sonra bulunduğu kabı ters çevirip servis yapın.

[ML® Kremalı Kurabiye için tıklayın](#)