



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI RULO PASTA

MALZEMELER:

- 6 yumurta
- Yarım su bardağı şeker
- 1 su bardağı ve 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- Limon kabuğu rendesi
- Yarım paket vanilya

KREMA İÇİN:

- 1 yumurta
- 1 su bardağından 2 parmak eksik şeker
- 3 çorba kaşığı un
- Yarım litre süt
- Limon kabuğu rendesi
- Vanilya
- Yarım küçük paket margarin (65 gr.)

YAPILIŞI:

- 1- KREMA: Yumurta, şeker, un, limon kabuğu rendesi bakır bir kaptaki karıştırılır. Yavaş yavaş süt konur. Karıştırarak pişirilir. Koyulaşıp kaynayınca yağ ve vanilya katılır. Karıştırarak soğutulur.
- 2- PANDİSPANYA: Fırın tepsisine parşömen kağıdı yayılır. Yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.
- 3- Bakır bir tencerede yumurtalar ile şeker çarpılır, iyice koyulaştırılır.
- 4- Elemiş un, limon kabuğu rendesi, vanilya, limon suyu konup karıştırılır.
- 5- Tepsiye yayılır. Orta hararetli fırında 10- 15 dakika kurutulmadan pişirilir.
- 6- Soğutmadan, kağıdı ile uzun kenar boyunca sarılıp açılır.
- 7- Krema sürülüp tekrar sarılır. Üzerine vanilyalı pudra şeker serpilir.

Not:

- 1) İstenirse, kremadan bir miktar ayrılıp üzerine sürülür, fındık veya hidistan cevizi rendesi yapıştırılır.
- 2) Rulo sarılmadan kremanın üzerine muz veya çilek konup beraber sarılabilir.
- 3) Pandispanya hamuruna ve kremaya 1- 2 avuç dövülmüş fındık veya 1 çorba kaşığı kakao da konabilir.

Esenlikler...