LİMONLU RULO

4/5 su bardağı şeker
6 yumurta
1 limon
yarım paket tereyağı (veya margarin)
1/5 su bardağı limon suyu
1/5 su bardağı portakal suyu
3/4 su bardağı un

Bennmari usulü bir kapta, 2 yumurtayı 2/5 su bardağı toz şekerle birlikte çırpın. Sonra 3 çorba kaşığı unu, portakal ve limon sularını katın. Katılaşana kadar karıştırmaya devam edin ancak kaynatmamaya özen gösterin edin. Krema bal kıvamına gelince bir kaba boşaltın. İçine ince kıyılmış limon unu katıp soğumaya bırakın.
4 yumurta sarısını kalan tozşekerle köpüklü bir karışım haline gelinceye kadar çırpın. Kalan unu, sonra da katı bir köpük halini alana kadar çırpılmış yumurta aklarını katın.
Fırın tepsisini yağlı kağıtla kapladıktan sonra ceviz büyüklüğündeki margarin ya da tereyağıyla yağlayın. Karışımı boşaltıp bir spatülayla düzeltin, şekil verin. Hamuru, önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 10-12 dakika kadar pişirin.
Hamuru nemli bir bezin üstüne koyun ve kendi etrafında döndürerek rulı şeklini verdikten sonra buzdolabına koyun.
Bir süre sonra çıkartıp ruloyu açın, hazırlamış olduğunuz karışımı spatula yardımıyla sürün.
Yeniden hamura rulo formu verip servis yapana kadar buzdolabında bekletin.

© lezzetler.com tarif no:2576 • adı:Limonlu Rulo • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:21