



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI PRATİK RULO PASTA

MALZEMELER:

1,5 su bardağı şeker
3 yumurta
2 su bardağı + 2 çorba kaşığı ilave un
Yarım küçük paket margarin (65 gr.)
1 su bardağından 2 parmak eksik yoğurt
Limon kabuğu rendesi
1 kahve kaşığı kabartma tozu
1 çorba kaşığı limon suyu
6 çorba kaşığı marmelat

YAPILIŞI:

- 1- Fırın tepsisine parşömen kağıdı yayılır, yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.
- 2- Kabartma tozu karıştırılmış un elenir. Yağ eritilir.
- 3- Şekerle yumurtalar çarpılır. Erimiş yağ ve yoğurt katılır.
- 4- Kabartma tozu ile elenmiş un, limon kabuğu rendesi ve limon suyu ilave edilip, karıştırılır.
- 5- Kağıtlı tepsiye yayılır. Orta ısı fırında 15- 20 dakika pişirilir.
- 6- Kurutmadan uzun kenar boyunca sarılıp, açılır. Marmelat sürülüp kağıt çıkarılarak rulo yapılır.
- 7- Soğuyunca üzerine vanilyalı pudra şeker serpilir.

Not: İstenirse üzerine de marmelat sürülüp dövülmüş fındık yapıştırılır.

[ML® Marmelatlı Kek için tıklayın](#)