



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELATLI RULO PASTA

MALZEMESİ

3 Yumurta

1,5 Su bardağı toz şeker

2,5 Su bardağı un

1 Su bardağı süt

1 Su bardağı marmelât

Eritilmiş yarım küçük paket margarin, (125 gramlık)

Yarım limonun suyu ve kabuğunun rendesi.

YAPILIŞI

1 Bir çukur kaptta yumurtayı ve şekerini eriyinceye kadar çarpınız.

2 Sütü, eritilmiş margarini, limon suyunu ve limon kabuğu rendesini karıştırınız.

3 Buna, karbonatla karıştırılmış unu, yavaş yavaş ilâve ederek karıştırınız.

4 Yağ kâğıdı serilmiş fırın tepsisine, 1 cm. kalınlığında dökünüz.

5 Orta hararete fırında 15-20 dakika pişiriniz.

6 Fırından çıkarıp yağ kâğıdı ile beraber tepsiden alınız.

7 Uzun kenarı rulo yapınız ve soğumaya bırakınız.

8 Pasta soğuduktan sonra ruloyu açınız ve içine marmelât sürünüz.

9 Tekrar ve kağıtsız olarak rulo yapınız, 10. Servis tabağına alınız.

10 Üzerine pudra şekeri serpererek servis yapınız.