



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ RULO PASTA

4 TANE yumurta
4 fincan un
1 fincan sıcak su
4 fincan tozşeker
1 PAKET pasta kreması
1 paket kremşanti
karışık taze doğranmış mevsim meyveleri
1 çay kaşığı kabartma tozu

yumurta-şeker-su-un ve kabartma tozu ile kek hamuru yapılıp kağıt serilmiş fırın tepsisine çok ince dökülüp 10 dk fırınlanır çıktıktan sonra kağıt yardımı ile rulo yapılır soğuması beklenir,bu arada pasta kreması ve krem şanti tariflerine göre hazırlanır rulo açılıp arasına pasta kreması sürülüp doğranmış meyveler konup tekrar rulo yapılır üzeri kremşanti ile kaplanıp süslenir.