



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ RULO PASTA

Hamuru için:

5 yumurta

1 çorba kaşığı pudra şekeri

5 çorba kaşığı toz şeker

1 paket vanilya

1 adet limonun rendelenmiş kabuğu

7 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı limon suyu

İçi için:

3 çorba kaşığı kayısımarmeladı

2 paket sade kremşanti

2 su bardağı süt

3 çorba kaşığı hindistancevizi

Üzeri için:

400 gram çilek

2 çorba kaşığı pudra şekeri

Yarım paket vanilya

Hamuru için gerekli tüm malzemeyi bir kabın içinde 5 dakika çırpın. Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Kağıdı önce yağlayın sonra da un serpin ve hazırladığınız hamuru üzerine dökün. Bir kaşığı tersi ile hamuru tümtepsiye düzleştirerek iyice yayın. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 15 dakika kadar pişirin. Fırından çıkan kekin üzerine kayısımarmeladını sürün ve rulo yapıp bir kenara alın. Diğer taraftan kremşantiyi sütle çırpın ve hindistancevizini üzerine ekleyin. Pandispanyayı açıp bu kremayı üzerine sürün, kağıt yardımı ile tekrar rulo yapın. Kalan kremayı ise üzerine sürüp hindistancevizi ile süsleyin. Çilek, pudraşekeri ve vanilyayı hep birlikte blenderdan geçirin ve pastanın üzerine istediğiniz şekilde dökün.