



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU RULO PASTA

Emine Beder

5 YUMURTA
4 KAHVE FİNCANI UN
2 KAHVE FİNCANI ŞEKER
1 TATLI KAŞIĞI KABARTMA TOZU
KREMASI İÇİN:
2 SU BARDAĞI SÜT
1/2 SU BARDAĞI ŞEKER
3 ÇORBA KAŞIĞI UN
2 PAKET VANİLYA
1 LİMON KABUĞU RENDESİ
1/2 PAKET KREM ŞANTİ
1/2 SU BARDAĞI SÜT
2 MUZ
1 PARŞÖMEN FIRIN KAĞIDI

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Elenmiş unu ve kabartma tozunu ilave ederek mikserin düşük ayarıyla tekrar çırpalım. Fırın tepsisine parşömen kağıdı serelim. Üzerini hafifçe yağlayarak un serpelim. Üzerine hamuru boşaltıp yayalım. 200° ısıllı fırında hamur kenarlarını kurutmadan pişirelim. Hamuru fırından alır almaz kağıdı ile birlikte rulo yaparak saralım. Kreması için tencereye şekeri, sütü, unu limon kabuğu rendesini ilave edip, sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp soğutalım. Vanilyaları ilave edip mikserle çırpalım. Rulo keki açıp üzerine kremayı yayalım uzun kenarı boyunca muzları dizelim. Ve kağıdından ayırarak rulo halinde sardım. Krem şantiyi sütle koyulaşana dek mikserle çırpalım. Pastanın üzerini ve yanlarını krem şantiyle sıvayarak buzdolabında birkaç saat soğutup servis yapalım.