



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU RULO PASTA

4 yemek kaşığı Toz şeker
4 adet yumurta
4 yemek kaşığı Un
1 paket Kabartma tozu
1 litre Süt
3 yemek kaşığı Un
4,5 yemek kaşığı Toz şeker
2 adet Yumurta
1,5 kaşık Kakao
2 adet Muz
Aldığı kadar hindistancevizi
1 yemek kaşığı margarin

4 yemek kaşığı toz şeker ile 4 yumurtanın sarısını mikserle çirpin. ayrı bir kaptaki 4 yemek kaşığı un ile 1 paket kabartma tozunu karıştırın. bir başka kaptaki 4 yumurtanın beyazını köpükler oluşana kadar çirpin. yumurta beyazlarını şekerli yumurta sarılarına yavaş yavaş ilave edin. unu da azar azar ekleyerek yavaşça çirpin. Karışımı yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye yayın. (karışım çok azmış gibi gelebilir ama merak etmeyin bir yemek kaşığı yardımıyla yağlı kağıdın tamamına karışımı yayın.) önceden ısıtılmış 170 derece fırında kekin üzeri kızarana kadar pişirin. (bu işlem kısa sürede olduğu için keki bırakıp gitmeyin.) kek pişince fırından çıkarıp hala sıcakken yağlı kağıt yardımıyla gevşek bir rulo yapın ve sardığınız yağlı kağıdın üzerine ıslak bir mutfak bezi yayarak keki dinlendirin. (çok sıkı sararsanız kek yırtılır)

Kremanın hazırlanması: 3 yemek kaşığı unu, 4,5 yemek kaşığı toz şekeri, 2 yumurtayı ve kullanıyorsanız 1-2 kaşık kakaoyu küçük boy tencerede karıştırın. soğuk sütü üzerine yavaş yavaş ekleyin. devamlı karıştırarak kaynana kadar pişirin. 1 yemek kaşığı sana klasik ekleyin. Oda sıcaklığında ara sıra karıştırarak hafif ılınmasını sağlayın. (çok soğuk olmasın) ılınca ruloyu açın. üzerine bolca kremadan sürün. (yaklaşık üçte ikisini içine sürmelisiniz) kekin genişliğine göre ortaya 1,5 veya 2 muzun uzunlamasına koyun ve keki iki defada rulo haline getirin. (krema yanlardan taşacak, kaşıkla alıp üzerine sürün) rulonun etrafına kremadan sürün. üzerine isteğe göre dövülmüş ceviz ve hindistancevizi serpererek buzlukta dondurun.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.02.2023