



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL MARMELATLI RULO PASTA

Portakal marmeladı için:

3 adet portakalın kabuğu

Yarım tatlı kaşığı tuz

1 adet dilimlenmiş portakal

2 adet portakalın suyu

3 su bardağı tozşeker

Pandispanya için:

1 paket pandispanya unu

2 çorba kaşığı tozşeker

7-8 çorba kaşığı su

1 tatlı kaşığı pudra şekeri

1 paket vanilyalı puding

3,5 su bardağı+2 kahve fincanı süt

150 gram fındık

Portakal marmeladı için portakal kabuklarını tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ve tuz ekleyin. Kapağını kapatıp, bir gece dinlendirin. Suyunu süzüp, yıkayın. Yeniden su ekleyip, bir taşım kaynatın. Tekrar suyunu süzüp, dilimlenmiş portakal, portakal suyu ve toz şeker ile birlikte kısık ateşte kaynatın. Blenderden geçirip, bir taşım daha kaynatın. Pandispanya için pandispanya unu, 1 çorba kaşığı tozşeker ve suyu, mikserde önce düşük devirde sonra yüksek devirde 7-8 dakika çırpın. Hamuru yağlı kağıtla kaplanmış küçük bir fırın tepsisine dökün. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında pembeleşene dek, yaklaşık 7-8 dakika pişirin. Büyükçe bir havlunun üzerine yağlı kağıt serin. Üzerine pudra şekeri serpip, pişen pandispanyayı üzerine yerleştirin. Pişmiş kağıdı çıkarıp, diğer yağlı kağıtla birlikte rulo yapın ve soğumaya bırakın. Soğuyan pandispanyayı açıp, yağlı kağıdı çıkarın. Üzerine portakal marmeladı sürün. Tekrar rulo yapın. Pudingi sütle pişirip, rulonun üzerine sürün. Fındığı tozşeker ile birlikte blenderden geçirip pastanın üzerine ve kenarlarına serpiştirin. Dilimleyip servis yapın.

