



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI ELMALI RULO PASTA

6 adet yumurta  
3 su bardağı un  
1 çay bardağı nişasta  
1 su bardağı şeker  
50 gr margarin  
3 adet portakal  
2 adet elma  
2 su bardağı su  
1 çay bardağı şeker  
1 paket beyaz çikolata

5 adet yumurta + 1 adet yumurtanın akı ve şekeri mikser yardımıyla iyice çırpın.  
Un ilave edip biraz daha karıştırın ve yağlı kağıt serilmiş dikdörtgen fırın kabına dökün.  
Önceden ısıtılmış 180 derece fırına verin, pişsin.  
Kek pişerken iç karışımı hazırlayın, portakalların suyunu sıkın, elmaları rendeleyin, nişasta, su ve şeker ile karıştırarak pelte haline gelinceye kadar pişirin, margarin ekleyip 1-2 dk daha karıştırıp ocağı kapatın.  
Keki bir bezin üzerine koyun, portakallı elmalı pelteyi kekin üzerine yayıp, rulo haline getirin.  
Dilimleyin, üzerine beyaz çikolatayı benmari usulü eriterek gezdirip servis edin.

