



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO KREP PASTA

<https://www.elele.com.tr>

2 yumurta
1.5 su bardağı un
1 su bardağı su
1 çay bardağı toz şeker
Yarım su bardağı süt
1 tutam tuz
1 su bardağı iri çekilmiş fındık
Krema için:
100 ml krema
150 gr beyaz çikolata

Un, yumurtalar, su, şeker, süt ve tuzu bir kaseye alıp mikserle çirpin. İçine yağlı kağıt konmuş fırın tepsisine hamuru yayıp üzerini kaşığın tersiyle düzleyin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Krebi tepside alıp temiz bir mutfak beziyle birlikte rulo şeklinde sarın. Krema için, krema ve beyaz çikolatayı tencereye alıp ısıtın. Çikolata eridikten sonra tencereyi ocaktan alıp karışımı çırparak soğutun. Krebi dikkatlice açıp içine kremayı yayın ve fındık serpin. Rulo şeklinde sarıp üzerine hafifçe krema sürün ve fındık serpin. Soğutup servis yapın.

