



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO PANDİSPANYA

12 Yumurta
250 gr. un
250 gr. şeker
50 gr. yumuşatılmış tereyağı veya margarin

Bir kase içinde yumurtanın sarılarını beyazlarından ayırarak kırınız.

250 gr. şeker ile yumurtaların sarılarını telle iyice çarpınız.

Yumurta beyazlarını ayrı bir kapla telle çarparak katı kar haline getiriniz.

Bu karışıma un ilave ediniz.

Katı kar haline getirilmiş yumurta beyazlarını ilave ediniz. Telle hepsini yavaş yavaş karıştırınız.

En son yumuşatılmış yağ hamura ilâve edilir.

İçine kâğıt yayılmış fırın tepsisine (1 cm. kalınlığında) dökülür.

Sıcak fırında pişirilir.

Fırından tepsi çıkarılınca pişmiş hamur alt kâğıdı ile beraber nemli bir bez üzerine çıkarılır.

Beberaberce hamur kıvrılır. Hamur rulo biçimi alınca 15 dakika sonra yavaşça açılarak içi için hazırlanmış krem veya marmelat sürülür tekrar sıkıca kapatılır.

Nemli bez önce tepsi altınaa yayılmış kâğıdın kolaylıkla çıkmasını temin eder. (Hamur soğuk hava ile temas edince gevrekleşir ve kırılır)

İçi marmelatlı uzun olarak kıvrılmış hamur 1,5 cm. kalınlığında kesilerek servis edilir.