



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO PASTA OVALETTE

Malzemeler:

3 adet yumurta
40 gram řeker
50 gram un
25 gram su
25 gram kabartma tozu
1 ay bardağı süt
1 paket krem řanti

Hazırlanışı:

Tüm malzemeyi miksere alıp 5 dakika çırpın. Karışımı 25 X 20 santim ebatlarındaki yağlı tepsiye dökün ve 200 derecede pişirin. 25 dakika sonra fırından çıkartınca üzerini kurumaması için bir bezle rtn. Sütle krem şantiyi çırpın. Kremanın yarısını pandispanyanın içine sürün. Rulo halinde sarın. Beze sarıp buz dolabında 2 saat bekletin. Dolaptan çıkartıp 2-3 santim genişliğinde kesin. Kalan krem şantiyi üzerine sıkın. Meyve çeşitleriyle süsledikten sonra tekrar dolapta soğutup servise sunun.