



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO PASTA

Malzemeler: (4 kişilik)
4 adet yumurta (oda sıcaklığında).
1 çay bardağı toz şeker.
1 su bardağı un (elenmiş).
½ çorba kaşığı margarin.
1 paket vanilya.
1 limon kabuğu rendesi.
1,5 adet muz.
1 yağlı kağıt.
½ kg Süt krem şanti.
½ çay bardağı Süt süt.
2 su bardağı Süt süt (ayrıca).
3 çorba kaşığı un.
½ su bardağı toz şeker.
1 adet yumurta.

Yapılışı

Yumurtaları şeker ile beyazlaşmış köpürene dek mikserle çırpın. Vanilya, eritilmiş ve soğutulmuş margarin ve elenmiş unu, mikserin en düşük ayarı ile karıştırın. Köşeli bir tepsiye yağlı kağıt serin. Kağıdın üzerini fırça ile hafifçe yağlayın. Hamuru üzerine boşaltıp düzeltin. Tepsiyi 180 dereceli fırına sürün. Kurutmadan 10-15 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra kağıdı ile birlikte rulo yaparak bekletin. Şeker ve unu tencerede karıştırın. İçine azar azar Süt sütü ve çirpılmış bir yumurtayı ekleyin. Sürekli karıştırarak pişirin. Üzeri göz göz olduğunda ateşten alın ve soğumaya bırakın. Süt krem şantiyi çırparak koyulaştırın ve buzlukta birkaç dakika bekletin. Ruloyu açın. Üzerine kremayı sürüp, rulonun uzun kenarlarına muz yerleştirin. Tekrar rulo yaparak sarın. Rulonun üzerine krem şanti sürün. Dilimleyerek ikram edin.

ML® Rulo Pasta (görsel)