



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO PASTA

MALZEMELER

4 yumurta (oda sıcaklığında)
1 ay bardağı toz şeker
1 su bardağı un (elenmiş)
1/2 çorba kaşığı margarin
1 paket vanilya
1 limon kabuğu rendesi
1.5 adet muz
1 yağlı kağıt
Krema için:
1/2 kg krem şanti,
1/2 çay bardağı süt,
2 su bardağı süt
Ayrıca:
3 orba kaşığı un,
1/2 su bardağı toz şeker,
1 adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları şeker ile beyazlasıp köpürene dek mikserle irpin. Vanilya, eritilmiş ve soğutulmuş margarini, unu eleyerek, mikserin, en düşük ayarı ile karıştırın. Köseli bir tepsiye yağlı kağıt serin. Kağıdın üzerini fırça ile hafifçe yağlayın. Hamuru üzerine bosaltıp, düzeltin. Tepsiyi önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 10-15 dakika pisirin ve ilitin. İllindikan sonra kağıdı ile birlikte rulo yaparak bekletin. Şeker ve unu tencerede karıştırarak içine azar azar sütü ve irpilmiş 1 yumurtayı ekleyin. Sürekli karıştırarak pisirin. Üzeri göz göz olduğunda atesten alın ve soğutun. 1/2 paket krem şantiyi irparak koyulastirin ve buzlukta birkaç dakika bekletin. Ruloyu açın ve üzerine kremayı sürüp, rulonun uzun kenarlarına muzları yerleştirin. Tekrar rulo yaparak sarın. Rulonun üzerine krem şantiyi sürün ve dilimleyerek servis yapalım.