



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO PASTA

Malzemeler

- 5 yumurta
- 4 kahve fincanı un
- 2 kahve fincanı şeker
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- Kreması için:
 - 2 su bardağı süt
 - 1/2 su bardağı şeker
 - 3 çorba kaşığı un
 - 2 paket vanilya
 - 1 limon kabuğu rendesi
 - 1/2 paket krem şanti
 - 1/2 su bardağı süt
 - 2 muz
 - 1 parşömen fırın kağıdı

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Elenmiş unu ve kabartma tozunu ilave ederek mikserin düşük ayarıyla tekrar çırpalım. Fırın tepsinine parşömen kağıdı serelim. Üzerini hafifçe yağlayarak un serpelim. Üzerine hamuru boşaltıp yayalım. 200° ısıllı fırında hamur kenarlarını kurutmadan pişirelim. Hamuru fırından alır almaz kağıdı ile birlikte rulo yaparak saralım. Kreması için tencereye şekerini, sütü, unu limon kabuğu rendesini ilave edip, sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp soğutalım. Vanilyaları ilave edip mikserle çırpalım. Rulo keki açıp üzerine kremayı yayalım uzun kenarı boyunca muzları dizelim ve kağıdından ayırarak rulo halinde sardım. Krem şantiyi sütle koyulaşana dek mikserle çırpalım. Pastanın üzerini ve yanlarını krem şantiyle sıvayarak buzdolabında birkaç saat soğutup servis yapalım.