



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## RULO PASTA

100 Gr Sana Klasik  
2 Yemek Kaşığı hindistancevizi  
10 Yemek Kaşığı toz şeker  
7 Yemek Kaşığı un  
1 Litre süt  
2 Adet muz  
2 Yemek Kaşığı kako  
1 Paket kabartma tozu  
6 Adet yumurta

4 yemek kaşığı toz şeker ile 4 yumurtanın sarısını mikserle çırpın. Ayrı bir kapta 4 yemek kaşığı un ile 1 paket kabartma tozunu karıştırın. Bir başka kapta 4 yumurtanın beyazını köpükler oluşana kadar çırpın. Yumurta beyazlarını şekerli, yumurta sarılarına yavaş yavaş ilave edin. Unu da azar azar ekleyerek yavaşça çırpın. Karışımı yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye yayın. Önceden ısıtılmış 170C fırında kekin üzeri kızarana kadar pişirin. Kek pişince fırından çıkarıp hala sıcakken yağlı kağıt yardımıyla gevşek bir rulo yapın ve sardığınız yağlı kağıdın üzerine ıslak bir mutfak bezi yayarak keki dinlendirin. 3 yemek kaşığı unu, 4,5 yemek kaşığı toz şeker, 2 yumurtayı ve sana klasiği kullanıyorsanız 1-2 kaşık kakaoyu küçük boy tencerede karıştırın. Soğuk sütü üzerine yavaş yavaş ekleyin. Devamlı karıştırarak kaynayana kadar pişirin. İlininca ruloyu açın. Üzerine bolca kremadan sürün. Kekin genişliğine göre ortaya 1,5 veya 2 muzun uzunlamasına koyun ve keki iki defada rulo haline getirin. Rulonun etrafına kremadan sürün. Üzerine isteğe göre dövülmüş ceviz ve hindistan cevizi serpererek buzlukta dondurun. kremanın hazırlanması: 3 yemek kaşığı unu, 4,5 yemek kaşığı toz şeker, 2 yumurtayı ve kullanıyorsanız 1-2 kaşık kakaoyu küçük boy tencerede karıştırın. soğuk sütü üzerine yavaş yavaş ekleyin. devamlı karıştırarak kaynayana kadar pişirin. oda sıcaklığında ara sıra karıştırarak hafif ılınmasını sağlayın. (çok soğuk olmasın) 2. ılıninca ruloyu açın. üzerine bolca kremadan sürün. (yaklaşık üçte ikisini içine sürmelisiniz)kekin genişliğine göre ortaya 1,5 veya 2 muzun uzunlamasına koyun ve keki iki defada rulo haline getirin. (krema yanlardan taşacak, kaşıkla alıp üzerine sürün) rulonun etrafına kremadan sürün. Üzerine isteğe göre dövülmüş ceviz ve hindistancevizi serpererek buzlukta bekletin.