



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO PASTACIKLAR

HAMURU:

3 YUMURTA

1/2 SU BARDAĞI ŞEKER

1 YEMEK KAŞIĞI ORALET

1 ÇAY BARDAĞI SU

3 ÇAY BARDAĞI UN

1 VANİLYA

1 KABARTMA TOZU

KREMASI:

1 PAKET ÇİLEKLİ CREME OLE

2 BARDAK SÜT

ISLATMA ŞERBETİ:

ŞEKER VE SU

ÜZERİNE:

HİNDİSTANCEVİZİ

Hamur malzemelerini çırpıp yağlanmış orta boy dikdörtgen tepsimizde 160' de beyaz kalacak şekilde pişiriyoruz. Tepsimizi fırından alıp pandispanyamızı soğutuyoruz. Tepsi içinde dar olan kısımdan ortadan ikiye kesiyoruz. Sonra uzun olan kısımdanda 3 eşit parçaya kesiyoruz. Toplam 6 dilim dikdörtgen parçamız oluyor. 1 dilimi alıp bu kez arasından ikiye kesiyoruz. Oldukça ince pandispanyamız oluyor. Üzerine krema sürüp rulo yapıyoruz. Kaşık ile şerbetten döküp hindistancevizine buluyoruz.