



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO REVANİ

Emine Beder

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 su bardağı tozşeker

6 adet yumurta

Yarım paket kabartma tozu

2 paket vanilya

İri dövülmüş fındık ya da ceviz

1 çorba kaşığı marmelat

2-3 adet muz

Şerbeti için:

4 su bardağı tozşeker

4 su bardağı su

1/4 limon dilimi

Şerbet için 4 su bardağı tozşeker, su ve 1/4 limon dilimini birlikte kaynatalım. Şerbet kaynamaya başladıktan sonra 1 dakika daha kaynatalım ve daha sonra soğumaya bırakalım. Hamuru için yumurtaları 1 su bardağı tozşekerle birlikte köpürene dek iyice çırpalım. Ardından 2 su bardağı elenmiş unu, 2 paket vanilyayı ve yarım paket kabartma tozunu ekleyip, tekrar çırpalım. Köşeli bir tepsiyi yağlayıp üzerine biraz toz şeker serpiştirelim. Hamuru, tepsiye döküp 200 derece fırında pişirelim. Pişen hamuru fırından çıkarıp üzerine marmelat sürelim ve fındık ya da cevizi de serpelim. Muzları dizelim. Hemen sıcakken rulo yaparak saralım. Ruloyu iyice soğuttuktan sonra 1 cm aralıklarla keselim ve servis tabağına dizelim. Önceden hazırlayıp iyice soğuttuğumuz şerbeti ruloların üzerine gezdirelim. Servis yapalım.