



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO TATLI HAMUR

3 adet yumurta
1 ay bardağı süt
3 su bardağı un
1 ay kaşığı karbonat
1 tutam tuz
Şerbeti için: 3 su bardağı su ve şeker
Üzeri için: kremşanti
Kızartmak için: sıvı yağ

Yumurta, süt, karbonat, un ve bir miktar tuzla sert bir hamur yoğurup ince bir şekilde açın. Uzun şeritler halinde kesip çatalın ucuyla kıvrıp kızgın yağın içinde döndürerek kızartıp rulo şekline getirin. Bu arada şerbetini hazırlayıp kızaran rulo hamurları içine atıp 3 dakika bekletip servis tabağına yerleştirin. Kremşanti ile süsleyip ikram edin.