



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİ VE CEVİZLİ PANDİSPANYA RULO

Kullanılacak malzeme:

100 gram toz şekeri,  
3 yumurta,  
100 gram un,  
300 gram şeftali marmelatı,  
150 gram kabuksuz fındık,  
1 çorba kaşığı tereyağı,  
1 çay kaşığı tuz,  
yeteri kadar pudra şekeri.

Yapımı: Porselen bir kâseye yumurtaların sarıları konur. Buna toz şekeri katılır ve beyaz bir köpük durumuna gelinceye kadar çırpılır. Un eleğe boşaltılır. Elekten azar azar akıtılarak çırpılmakta olan yumurtaya katılır. Beri yanda bir başka porselen kâseye yumurtaların akları boşaltılır. 1 çay kaşığı tuz kattıktan sonra karışım köpük durumuna gelinceye kadar çırpılır. Sonra yumurta akları tahta kaşıkla yavaş yavaş karıştırılmakta olan yumurta sarılarına azar azar katılır.

Büyükçe ve alçak kenarlı dikdörtgen biçimindeki bir fırın tepsi iyice yağa bulanır. Üstüne tepsiye göre kesilmiş bir yağ kâğıdı astar gibi kaplanır. Bu kâğıdın üstü de iyice yağa bulanır. Sonra hamur tepsiye dökülür ve bir spatulayla iyice yayılır.

Tepsi çok kızgın olan fırına (termostatlı fırını olanlar 200 dereceye göre ayarlamalıdır.) yerleştirilir ve burada on dakika tutulur.

Hamur pişerken önceden hafifçe kavrulmuş olan iç fındığın kabukları ayıklanır. Bunlardan 5-10 tanesi tatlının dekorasyonu için bir kenara ayrılır. Geri kalanının yarısı ince ince kıyılır. Geri kalan öbür yarı ise daha irice doğranır (veya kıyılır).

Marmelat porselen bir kâsede tahta kaşıkla iyice karıştırılır. Bunun 1/3 ü bir kenara ayrılır. Geri kalanına ince kıyılmış iç fındık katılır ve iyice karıştırılır.

Hamur pişince fırından çıkarılır, nemli çuval ya da kanaviçe cinsinden bir kumaşın üstüne başaşağı edilir. Tepsi kaldırıldıktan sonra yağ kâğıdı da pandispanya zedelenmeden alınır. Hemen üstüne fındıkla karıştırılmış marmelat dökülür ve spatulayla düzenli bir biçimde yayılır. Pandispanya daha ılıkken yanlamasına rulo biçiminde sarılır. Böylece marmelat, pandispanya katları arasında kalmış olur. İki yandan taşacak marmelat ise spatulayla çekilip alınır. Rulo, açılmaması için kuru bir beze sarılır ve soğumaya bırakılır. Tatlı soğuyunca bezden çıkarılır, bir kenara ayrılmış olan marmelat spatulayla üstüne sürülerek yayılır.

Bunun üstüne de irice doğranmış fındık içi ve pudra şekeri serpilir. Tüm fındıkları da dizi halinde sıraladıktan sonra tatlı servis tabağına yerleştirilir.

Keskin bir bıçakla dilim dilim kestikten sonra servis yapılır.