



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ PANDİSPANYA RULO

Kullanılacak malzeme:

2 Kahve fincanı tozşeker,
3 yumurta,
2 kahve fincanı un,
200 gr. şeftali marmelatı,
150 gr. iç fındık,
1 çorba kaşığı tereyağı,
1 çay kaşığı tuz,
yeteri kadar pudraşekeri.

Yapılışı:

Porselen bir kaseye yumurtaların sarıları konur. Buna tozşeker katılır ve beyaz bir köpük durumuna gelinceye kadar çırpılır. Un elekten azar azar akıtılarak çırpılmakta olan yumurtaya katılır. Bir başka porselen kaseye yumurtaların akları boşaltılır. 1 çay kaşığı tuz eklenip karışım köpük durumuna gelinceye kadar çırpılır. Bu köpük, tahta kaşıkla yavaş yavaş karıştırılmakta olan yumurta sarılarına azar azar katılır. Büyükçe alçak kenarlı ve dikdörtgen biçiminde bir fırın tepsisi iyice yağa bulanır Üstüne tepsiye göre kesilmiş bir yağlı kağıt kaplanır. Kağıdın üstü de iyice yağa bulanır. Sonra hamur tepsiye dökülür ve bir spatulayla iyice yayılır. Tepsi iyice kızdırılmış fırına (200 ° C) yerleştirilir ve on dakika pişirilir. Hafifçe kavrulmuş iç fındığın kabukları ayklanır. 5-10 tanesi tatlının süslemesi için bir kenara ayrılır. Geri kalanının yarısı ince ince kıyılır. Diğer yarısı ise daha irice doğranır (veya kıyılır). Marmelat porselen bir kasede tahta kaşıkla iyice karıştırılır. Üçte biri süsleme için ayrılır. Geri kalanına ince kıyılmış iç fındık katılır ve iyice karıştırılır. Hamur pişince fırından çıkarılır, geniş bir servis tabağına veya bir bezin üzerine başaşağı edilip tepside çıkarılır. Yağlı kağıt da pandispanyayı zedelememeye dikkat ederek 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 ki yandan taşacak marmelat spatulayla temizlenir. 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 pudraşekeri serpilir. Fındıklar da dizi halinde sıralandıktan sonra tatlı servis tabağına yerleştirilir. Keskin bir bıçakla dilim dilim kestikten sonra servis yapılır.