



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ RULO PASTA

- 5 adet yumurta
- 1 çay bardağı şeker
- 1 su bardağı un
- yarım çorba kaşığı margarin
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı süt
- 2 adet şeftali

Oda sıcaklığındaki yumurtaları şekerle çirpin. Vanilyayı, elenmiş unu, erittiğiniz margarini ilave ederek çırpma teli ile karıştırın. Hamuru yağlı kağıt serilmiş tepsiye dökün, 200 derece fırında 10-15 dakika pişirin. Fırından alın. İlininca kağıdıyla birlikte rulo yapın. Bu arada süt ile krem şantiyi karıştırın. Soğutun. Rulonun kağıdını çıkartın. Krem şantinin yarısını sürün. Şeftalileri dilimleyip, hamurun ortasına uzunlamasına dizin. Rulo yapın. Üzerine krem şanti sürüp, servis yapın.

