



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYALI ÇİLEKLİ RULO PASTA

160 gr. un
160 gr. şeker
4 adet yumurta
3 yemek kaşığı su
1 çay kaşığı vanilya
2 çay kaşığı kabartma tozu
Islatmak için:
300 gr. çilek
4/5 adet portakal suyu
1 paket krem şanti
Süt

Şeker ve yumurtayı çırpın. Krema gibi olunca diğer malzemeleri ekleyip çırpıp 160 derecede 20 dk. yağlı kağıt serili fırın tepsisinde pişirin.
Fırında 5 dk. dinlendirip çıkarıp sarıp rulo yapıp bekletin.
Keki portakal suyu ile ıslatın.
Süt ile çırpıtığınız krem şantiyi sürüp çilek dilimlerini yerleştirin.
Keki rulo yapıp üzerinide krem şanti ve çilek ile süsleyip servis edin.

