



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNE REÇELLİ RULO PASTA

1 su bardağı un
3 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
5 çorba kaşığı vişne reçeli
Üzeri için:
Pudra şekeri

Yumurtaları toz şeker ile 5 dakika yüksek devirde çırpın. Eleyerek un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyip tekrar çırpın. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin ve pasta hamurunu düzgün bir şekilde yayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 10 dakika pişirin. Hamuru kağıdı ile birlikte tezgahınıza alın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra vişne reçelini hamurun üzerine eşit şekilde yayın. Pişirme kağıdından dikkatlice tutarak hamuru rulo haline getirin. Bir süre dinlendirdiğiniz pastayı pudra şekeri serpererek süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.