



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ RULO PASTA

6 yumurta
3/4 su bardağı şeker
1,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1/2 su bardağı fındık
yarım kilo vişne
Pasta Kremi Malzemesi:
3 yumurta
1 su bardağı şeker
3/4 su bardağı un
2,5 su bardağı süt
1/2 paket vanilya

Pasta kremi için, bakır bir tencereye yumurta, şeker ve unu koyunuz. Karıştırarak yavaş yavaş sütü ilave ediniz. Orta hararetli ısıda karıştırarak pişiriniz. (Pütürlü olmaması için koyulaşmasına yakın çok hızlı karıştırınız.) Vanilya katıp karıştırınız. Fırın tepsisine yağlı kâğıt döşeyip üzerini yağlayınız. Bakır bir tencerede şekerle yumurtayı koyu boza kıvamına gelinceye kadar çarpınız. Un ve limon kabuğu rendesi katıp yavaşça karıştırınız. Hazırlanmış fırın tepsisine muntazam yayınız. Orta hararetli fırında üstü pembeleşinceye kadar 15-20 dakika pişiriniz. Soğumadan geniş kenarından kâğıdı ile beraber sarıp rulo yapınız. Pandispanya soğuyunca kâğıdı çıkartınız. Üzerine kremanın 2/3 ünü sürüp çekirdekleri çıkartılmış vişneleri dizdikten sonra tekrar rulo yapınız. Geri kalan krema ile yanlarını ve üstünü kapatıp kıyılmış fındık yapıştırınız.