



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ELMALI RULO PASTA

1.5 su bardağı pudra şekeri
0.25 su bardağı un
0.5 çay kaşığı kabartma tozu
0.5 çay kaşığı tarçın
0.5 toz çay kaşığı karanfil
0.5 çay kaşığı tuz
3 yumurta
3 yemek kaşığı toz şeker
3 adet yeşil elma
200 gr labne peyniri
1 çay kaşığı vanilya
6 yemek kaşığı tereyağı

Fırın 200 dereceye ayarlanır.
Rendelenen yeşil elmalar ve 3 yemek kaşığı toz şeker fırın torbasına konur. Ağız kapatılır.
Üzerine kürdanla bir delik açılır. Fırında 10 dakika pişirilir. Pişen elmalar püre haline getirilir.
Fırın tepsisine pişirme kağıdı yerleştirilir.
Derin bir kaptan un, kabartma tozu, tarçın, karanfil ve tuz karıştırılır.
Ayrı bir kaptan yumurta ve pudra şekeri çırpılır.
Elma püresi ve un karışımı eklenir karıştırılır.
Kek harcı tepsiye yayılır, 15 dakika 180 derecede pişirilir.
Pişen kek ters çevrilerek pişirme kağıdı çıkarılır.
Streç film üzerine alınıp rulo haline getirilir. Soğuması beklenir.
Kreması için; labne, pudra şekeri, tereyağı ve vanilya çırpılır.
Rulo sarılan kek açılır, üzerine krema sürülür. 1 saat buzdolabında dinlendirilir.
Dinlenen rulo pasta dilimlenir. Üzerine pudra şekeri serpilir.

