



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

Asan Bananlı Rulo

Kolay Muzlu Rulo



4 Ədəd yumurta
1,5 Çay stəkanı şəkər
1 Çay stəkanı duru yağ
2 Çay stəkanı un
1 Psket vanil
1 çay bqaşığı qabartma tozu (pəkmaya)
Kremi üçün:
3,5 Stəkan süd
1 Çay stəkan şəkər
1 Yemək qaşığı dolusu buğda nişəstəsi
3 Yemək qaşığı dolusu un
1 Şiriniyyat qaşığı marqarin
2-3 Ədəd banan

- # Çuxur bir qaba yumurtalar qırılır, üzərinə şəkər qatılır, ağ bir hal alana qədər yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə ələnməmiş un, duru yağ, qabartma tozu, vanil əlavə olunur, qarışdırılır, bol yağlanmış orta boy kvadrat ya da düzbucaqlı soba nimçəyinə tökülür.
- # 170 dərəcə az qızmış 30-35 dəqiqə qurutmadan bişirilir.
- # Bu arada kremi hazırlanır. Qazana nişəsta, un, şəkər, süd qoyulur, əvvəlcə soyuq olaraq qarışdırılır. Orta atəşli ocaqda davamlı qarışdırılır.
- # Puding qıvamına gəlincə ocaqdan alınır, marqarin əlavə olunur, mikserlə bir müddət çırpılır, soyumağa buraxılır. Qaymaq tutmaması üçün ara sıra qarışdırılır.
- # Sobadan çıxan pandispanyanın il istisi çıxdıqdan sonra, ölçüsündən bir az böyük bir kağızın üzərinə tərs çevrilir.
- # Rulo şəklində verilmiş pandispanya tam olaraq soyuyunca kağızı diqqətli açılır.
- # Az qıvrıq olaraq şəkil alan pandispanyanın hər tərəfinə hazırlanan krem düzgün bir şəkildə yayılır.
- # Kremli pandispanya baş tərəfinə bütöv olaraq, böyüklüyünə görə 2-3 ədəd banan, uzunlaşdırılmasına qoyulur və rulo hazırlanır. Əlavəsi altına gətirilir.
- # Krem artarsa üzərinə sürtülür. Krem əvəzinə pudra şəkəri də səpilə bilər.
- # Soyuducuda bir gecə dinləndirilir.

Not: Rulo tortların pandispanyalarının elastik olmaları lazımdır.