



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ RULO PASTA

Bu Tarif Mütevazı Lezzetler® Türk ve Dünya Mutfağından Yemek Kitabım Sayfa: 329' dan alınmıştır.

4 Su bardağı süt
3 Çay bardağı un
1 Paket margarin (250 gr.)
1 Su bardağı toz şeker
1 Paket vanilya
20 Adet kakaolu pötibör bisküvi
2 Adet muz

- # Kakaolu bisküviler dövülerek ya da robottan geçirilerek toz haline getirilir.
- # Kare ya da dikdörtgen fırın tepsisine yağlı kağıt ya da alüminyum folyo yerleştirilir.
- # Üzerine un haline getirilmiş bisküvi tozu düzgün bir şekilde serilir.
- # Tencereye margarin konur, orta ateşte eritilir, un eklenir, tel çırpıcı ya da çatalla, unun kokusu gidene kadar kavrulur.
- # Üzerine karıştırmaya devam ederek soğuk süt ve toz şeker eklenir, muhallebiden daha katı bir kıvam alana kadar pişirilir, vanilya eklenir, ocaktan alınır.
- # Karışım sıcak haldeyken kaşıkla toz bisküvilerin üzerine, bisküvileri sıyırmayacak şekilde yayılır, ıslak kaşığın tersiyle düzeltilir.
- # Tepsi buz dolabının alt rafına konur, 1 saat kadar karışımın sertleşmesi beklenir.
- # Buz dolabından alınır, üzerine uzunlamasına 2 adet soyulmuş muz konur. Alüminyum folyo ya da yağlı kağıt yardımıyla sarılarak rulo yapılır.
- # Pasta bir gece dinlendirilir, dilimleyerek servise sunulur.

Not: Margarin, soya fasulyesi, mısır, ayçiçek, hindistancevizi gibi bitkilerden elde edilen yağların, çeşitli vitaminler ve pastörize sülle karıştırılmasıyla üretilir.

[ML® Bisküvili Rulo Pasta için tıklayın](#)

