



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU MUZLU RULO PASTA

125 Gr Sana Hamurışı
4 Yemek Kaşığı un
1,5 Su Bardağı şeker
1 Paket ÇİKOLATA SOS
1 Su Bardağı ceviz veya fındık
1 Adet muz
1 Paket krem şanti
1 Litre süt
1 Paket vanilya
20 Adet bisküvi(sade veya kakaolu)

Sütü bir tencereye alalım ve bir çırpma teli yardımıyla unu azar azar katalım daha sonra şeker ve margarini ekleyelim ve en son vanilyayı ekleyelim muhallebi kıvamına gelene kadar karıştıralım. Daha sonra bisküvileri bir torbanın içine koyalım ezelim toz haline gelene kadar. Büyük bir tepsiye koyup tepsi içerisine yayalım ve muhallebiyi bisküvi tozunun üzerine tepsiyi kaplayacak şekilde dökelim ve buzdolabında 2 saat kadar soğumaya bırakalım. Buzdolabından çıkardığımız muhallebinin üzerine krem şantiyi sürelim daha sonra ceviz veya fındığı serpelim ve muzı koyalım.bıçak yardımıyla büyük dikdörtgenler keselim ve ikiye katlayalım malzeme içinde kalacak şekilde katladığımız parçaların üzerine çikolata sosu dökelim. Tatlımız servise hazırdır.