



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 sütle karıştırılmasıyla üretilir.

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

