



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAZANDİBİ

1 su bardağı un
1.5 su bardağı şeker
1 lt süt
1 paket vanilya
50 gr margarin
100 gr ince kıyılmış fındık içi
2 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı pudra şekeri

Bir tencereye bir bardak un eleyin. 1,5 bardak şeker koyun. Üzerine 1 lt soğuk sütü yavaş yavaş ekleyin. Ateşe koyup muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirip ateşten alın. Vanilya ve yağı koyup mikserde 5 dakika çırpın. Büyük fırın tepsisine 2 kaşık kakaoyu her tarafını kaplayacak şekilde eleyin. Üzerine pudra şekeri eleyin. Üzerine de kıyılmış fındıkları serpin. Muhallebiyi bu tepsiye yayarak dökün. İyice soğuduktan sonra rulo şeklinde sarın. Tek kişilik servis yapılacak şekilde kesin. 1 tepsi 4-5 kez sarılabilir. Her ruloyu arzuya göre 3 veya dört parçaya keserek servise sunun.