



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ŞANTİLİ RULO PASTA

1 kilo süt
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
2 paket kakao
1 paket vanilya
2 su bardağı hindistancevizi
1 paket krem şanti

Fırın tepsinizin her yerini hiç boşluk kalmayacak şekilde hindistanceviziyle kaplayın. Bir tencereye sütü, unu şeker ve kakaoyu koyup, kaynayınca dek karıştırın. Kaynayınca birkaç dakika daha karıştırıp altını kapatın ve hemen bir-iki dakika mikserde çırpın ve yavaşça fırın tepsinizin üzerine eşit bir şekilde yayın. Soğumaya bırakın. Bu arada bir bardak sütle krem şantiyi çırpın, soğumuş olan kakaolu karışımın üzerine yayın. Buzdolabında bir saat kadar dinlendirin. Tepsinin uzun kenarı boyunca 4'e bölün. Kısa kenarını da 6'ya bölün. Toplam 24 parça olacak. Her parçayı dikkatlice rulo yapıp servis tabağına alın, servis yapın.