



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU RULO PASTA

Malzeme

4 yumurta,
4 yemek kaşığı toz şeker,
2 yemek kaşığı yoğurt,
4 yemek kaşığı sıvı yağ,
4 yemek kaşığı un,
1 paket kabartma tozu;
2 adet muz,
1 paket kremşanti
(Yarım su bardağı süt)
Kreması için: 1 paket muzlu puding, 3 Su bardağı süt

Hazırlanışı

Yumurta ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpıyoruz. Sırasıyla diğer malzemeleri katıyoruz. Fırın tepsisine yağlı kağıdı serip üzerine hamuru döküp yayıyoruz. Pembeleşinceye kadar önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. Pudingi 3 su bardağı süt ile pişiriyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Fırından çıkardığımız keki, kağıdı çıkarmadan rulo şeklinde katlayıp, nemli bezle üzerini örtüyoruz. Ruloyu; soğuduktan sonra kağıttan çıkarıp, daha önce soğuttuğumuz pudingi üzerine eşit miktarda yayıp, muzları koyup, rulo şeklinde yuvarlıyoruz. Yarım su bardağı sütle kremşantiyi çırpıyoruz. Kremşantiyle rulonun üzerini sıvıyoruz. Bir gece buzdolabında bekledikten sonra servis yapıyoruz.

Öneriler: Kekin; yağlı kağıttan kolayca ayrılması için, nemli bezle üzerini örtüyoruz.

[ML® Kolay Muzlu Rulo için tıklayın](#)

ML® Rulo Pasta (görsel)