



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU RULO PASTA

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 1 Çay Kaşığı kabartma tozu (pandispanya)
- 4 Adet yumurta (pandispanya)
- 4 Kahve Fincanı şeker (pandispanya)
- 1 Adet yumurta (kreması)
- 3 Adet muz
- 1 Paket vanilya (kreması)
- 5 Çorba Kaşığı şeker (kreması için)
- 750 Adet süt (kreması)
- 3,5 Kahve Fincanı un (pandispanya)
- 3 Çorba Kaşığı un (kreması)
- 1 Paket kremşanti (üzerine)

Pandispanyası için: yumurta ve şekeri mikserde köpürene kadar çırpın.ayrı kaptaki eleğiniz un ve kabartma tozunu ekleyip çırpın. tepsiye pişirme kağıdını koyduktan sonra karışımı tepsiye dökün ve kaşıkla düzeltin.önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirin.kreması için:tencereye yumurta ve unu ekleyip kısık ateşte karıştırın.margarini ekleyip kavurmaya devam edin.sütü ekleyip krema kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirip ılımaya bırakın. kremşantiyi tarife göre hazırlayıp buzdolabına kaldırın.soğuyan pandispanyayı dikkatlice pişirme kağıdından ayırıp kremayı her tarafına sürün.ortasına muzları koyup rulo olarak sarın.üzerine kremşantiyi sürüp dövülmüş fıstıkla süsleyip 6-7 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapın.