



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU RULO PASTA

Dilek Girgin

- 4 Adet Yumurta
- 1.5 Su Bardağı Un
- 1.5 Su Bardağı Şeker
- 1 Çay Kaşığı Kabartma Tozu
- 1/2 Kg. Süt
- 1 Adet Muzlu Puding
- 3 Adet Muz
- 1 Çorba Kaşığı Rendelenmiş Çikolata (üstü için)

Bir kapta yumurtaları mikserle çırpalım. Ardından sırasıyla şekeri, unu ve kabartma tozunu ekleyerek çırpmaya devam edelim. Fırın tepsisine yağlı kağıt serelim. Kek karışımını yağlı kağıdın üzerine dökelim. Yoğun bir karışım olduğu için kaşık yardımıyla tepsinin her yerine yayılmasını sağlayalım. 200 derecelik fırında pişirelim. Sonra ılınmaya bırakalım. Tezgahın üzerine yağlı kağıt serelim. Tepsiyi tezgaha serdiğimiz yağlı kağıdın üzerine ters çevirelim. Kekin altındaki yağlı kağıdı yavaşça, keki parçalamadan çıkaralım.

Öte yanda sütle pudingi bir tencerede karıştıralım. Göz göz oluncaya kadar sürekli karıştırarak pişirelim, ılınmaya bırakalım. Pudingin yarısını kekin üzerine yayayım. Halka halka doğradığımız muzları da koyalım. Keki kıvrarak rulo şekli verelim. Kalan pudingi kekin üzerine ve yanlarına sürelim. Biraz muz ve rendelenmiş çikolata ile süsleyelim.