



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU RULO PASTA

100 Gr Sana Klasik
4 Adet yumurta
5 Çorba Kaşığı şeker
4 Kahve Fincanı şeker
1 Paket vanilya
1 Adet yumurta
1 Paket krem şanti
3,5 Kahve Fincanı un
3 Çorba Kaşığı un
2 Adet muz
750 ml süt
1 Paket kabartma tozu

Pandispanyası için, cam bir kaptan yumurta ve şekerini mikserin yüksek hızında köpük köpük oluncaya kadar 4-5 dakika çırpın. Aynı kaptan elde ettiğiniz un ve kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük hızında çırpın. Pişirme kağıdı serdiğiniz büyük boy tepsiye karışımı döküp kaşıkla düzeltin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkarınca pişirme kağıdı ile birlikte sıkıca sarıp, üzerine nemli bez örtüp soğumaya bırakın. Kreması için ;Tencereye yumurta ve unu ekleyip kısık ateşte ekarıştırın. Margarine ekleyip kavurmaya devam edin.Sütü ekleyip krema kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirip ılımaya bırakın. Krem şantiyi üzerindeki tarif göre hazırlayıp buzdolabına koyun. Soğuyan pandispanyayı dikkatlice pişirme kağıdından ayırıp kremayı her tarafına sürün. Ortasına muzı koyup rulo olarak sarın üzerine krem şantiyi sürüp dövülmüş fıstıkla süsleyip buzdolabında 6-7 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.