



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MUZLU RULO

10 adet yumurta  
300 gr. toz şeker  
200 gr. un  
100 gr. çekilmiş ceviz içi  
250 gr. muz

Bir kap içinde yumurta, tel ile yoğurt gibi koyu oluncaya kadar vurulur. Un, ceviz içi ilâve edilip hafifçe karıştırılır. Tepsiye yağ kâğıdı konur. Yapılan hamur kâğıt üzerine 1 cm. kalınlığında yayılır. Orta hararettteki fırında pişirilir. Fırından çıkarılınca üzerine hafif pudra şekeri serpilir. Soğuduktan sonra yağ kâğıdı çıkarılır. Üzerine krema sürülür, iki sıra kabuğu soyulmuş muz konarak sarılır. Üzerine krema sürülür. Süs yapılır. Kiraz şekerlemesi dizilir, çekilmiş fıstık serpilir.

[ML® Pamuk Pasta için tıklayın](#)

[ML® Pamuk Pasta \(görsel\)](#)

---