



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU SÜTLÜ RULO TATLI

100 Gr Sana Klasik
1 Çay Bardağı ceviz
1 Adet damla sakızı
2 Adet muz
1 Çay Bardağı toz şeker
4 Bardak süt
2 Çorba Kaşığı pirinç unu
1 Çorba Kaşığı un

Tencereye süt ve şekerini koyup, şeker eriyene kadar pişiriyoruz. Un, pirinç unu, damla sakızı, margarinini ilave edip, koyu bir kıvam oluşana kadar pişiriyoruz. Yağlı kağıt yaydığımız tepsiye malzemeyi döküp soğumasını bekliyoruz. Soğuyunca üzerine muz ve ceviz ilave edip, yağlı kağıtla yuvarlayıp rulo şekli veriyoruz. Üzerine hindistan cevizi döküyoruz.