



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK RULO PASTA

- 1 adet kakaolu yuvarlak hazır pandispanya
- 1 paket Pakmaya Muhallebi
- 2 su bardağı süt
- 1 paket Pakmaya Sütlü Parça Çikolata
- 1 küçük paket hazır krokan (fındıklı, susamlı veya cevizli)
- Üzeri için:
- 1 salkım frenk üzümü
- 1 çorba kaşığı Pakmaya Meyveli Sos

Pakmaya Muhallebi'yi sütle birlikte tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene dek pişirin. Ocaktan alın. Ilınınca Pakmaya Sütlü Parça Çikolata ile krokan parçaları ekleyin. Hazır pandispanyayı tezgahın üzerine yerleştirin. Merdane yardımı ile dikkatlice bastırarak inceltin. Pandispanyanın üzerine muhallebili karışımı dökün. Rulo şeklinde sarıp hemen buzdolabına aktarın. Frenk üzümü ile süsleyin. Pakmaya Meyveli Sos'u paket üzerindeki tarife göre hazırlayın ve 1 çorba kaşığı kadar üzerine dökün. Soğuyunca dilimleyip servis yapın.

