



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI RULOLAR

8 adet kare milföy hamuru

2 adet muz

1 çay bardağı bal

1 çay bardağı ceviz

Üzeri için, pudra şekeri

İnce kıyılmış muz, ceviz ve bal ezerek karıştırılır. Yumuşamış milföy hamuru unlu zeminde açarak biraz büyütülür, kenarına iç konur, rulo yapılır, rulo ortadan ikiye kesilir, malzeme bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. 200 derece önceden ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirilir, sıcakken üzerine pudra şekeri serpilir.
