



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ ÇİLEKLİ RULO PASTA

6 adet büyük boy çilek
200 gram sade bisküvi
200 gram kakaolu bisküvi
2 adet yumurta
1 çay bardağı süt
Muhallebi için:
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı tepeleme un
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı tozşeker
Üzeri için:
1 su bardağı file antepfıstığı

Sade bisküviyi elle ufalayın. 1 adet yumurta ve yarım çay bardağı süt ekleyip hamur elde edin. Streç filme sarıp buzdolabında 10 dakika dinlendirin. Aynı bir yerde kakaolu bisküviyi elle ufalayın. 1 adet yumurta ve yarım çay bardağı süt ekleyip hamur elde edin. Streç filme sarıp, 10 dakika dinlendirin. Muhallebi için soğuk süt, yumurta, un ve toz şekeri tencere alıp, karıştırarak pişirin. Vanilyayı katın ve soğumaya bırakın. Hamurların üzerindeki streç filmleri çıkarıp, önce sade hamuru elinizde dikdörtgen olacak şekilde açın. Diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayıp, üst üste yerleştirin. Üzerine muhallebiyi yayıp, tek sıra halinde boylamasına çilekleri yerleştirin. Rulo şeklinde sarıp, file antepfıstığına bulayın. Streç filme sarıp, bir gece buzdolabında dinlendirin. Dilimleyip servis yapın.

