



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ ÇİLEKLİ RULO

1 paket petibör
Muhallebisi için:
Yarım paket margarin
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 kilo süt
Arası için:
1 paket çilekli krem şanti
Üzeri için:
1 paket çilekli sos

İlk olarak 1 paket petibörü rondodan geçirin iyice toz haline getirin. Sonra muhallebisini yapmaya başlayalım. Margarin ve unu orta boy bir tencereye koyuyoruz ve yağ eriyene kadar topaklanmaması için karıştır. Sonra tencerenin içine yavaş yavaş 1 kilo sütü dökelim. Sonra şekerini de dökelim ve sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirelim. Ocaktan aldıktan sonrada mikserle pütürleri kalmaması için güzelce karıştıralım. Daha sonra robottan geçirdiğimiz petibörleri fırın tepsisisine iyice yayalım. Onun üzerine yavaşca bisküver topaklanmadan pişirdiğimiz muhallebiyi yayalım ve buzdolabında 1 saat bekletelim. Sonra çilekli krem şantimizi bir kapta çırpalım ve soğuyan muhallebinin üzerine sürelim. Tekrar buzdolabına koyalım ve 1 saat daha bekledikten sonra tepsimizdekileri üstten 4 kez yandan da 2 kez keselim ve oluşan parçaları yavaşca rulo haline getirelim. En son olarak da çilekli sosumuzu pişirelim ve servis yaparken üzerine döküp servis yapalım.

