



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BİSKÜVİLİ RULO PASTA

Alt tabanı için:

2 paket burçak bisküvi

Muhallebisi için:

1,5 su bardağı un

1 su bardağından biraz fazla toz şeker

1 çorba kaşığı tereyağı

1 paket vanilya

4 su bardağı süt

Arası için:

1 paket kakaolu krem şanti

1 su bardağından iki parmak eksik soğuk süt

Muhallebi için un, şeker ve sütü tencereye alıp çırpalım ve tencereyi ateşe alalım. Ara sıra karıştırarak kıvamı koyulaşana kadar pişirelim. Ateşten alıp vanilya ve tereyağı ekleyelim. Yağ eriyene kadar bekletelim. Bu arada bisküvilerimizi rondodan geçirip toz haline getirelim. Büyük boy kare fırın tepsimizin altına yağlı kağıt serelim. Üzerine bisküvileri dökelim, her tarafına yayalım. Muhallebimizi mikserle çırpalım ve sıcak sıcak bisküvilerin üzerine dökelim. Spatula ile her tarafına yayalım, soğumaya bırakalım. Öte yandan krem şantimizi süt ile çırpalım, soğuyan muhallebinin üzerine yayalım. 5 dakika daha bekletelim. Şimdi yağlı kağıt yardımıyla muhallebimizi rulo yapalım ve dolapta 1 saat kadar dinlenmeye bırakalım. Daha sonra dilimleyerek servis yapalım.

