



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ RULO PASTA

malzemeler:

yarım paket margarin,

1 su bardağı un,

1 lt. süt,

1 su bardağı seker,

1 paket kakaolu petibör bisküvi,

yarım metre kadar streç film.

yapılışı:önce robotta bisküvileri un gibi olana kadar çekin.streç filmi masanın üstüne açıp çekilmiş bisküviyi üzerine yayın.sonra yarım paket margarin eritip içine unu koyup kavurun un kokusu çıkınca soğuk sütü ve şekeri ilave edin(ben daha sonra pütürlü olsun diye biraz mikserle çırpıyorum)kaynayana dek karıştırın.çok sıcak değilken streç filme yaydığınız biskuvilerin üstüne eşit miktarda gezdirerek dökün.o şekilde sogumasını bekleyip streç filmin 1 ucundan yukarı kaldırarak rulo yapın (streç film arada kalmayacak)buzdolabında dinlendirip 2 cm lik dilimler halinde keserek servis yapın
