



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI NANELİ PUDİNGLİ RULO KURABIYE

Kurabiye hamuru için:

1 paket Pakmaya Bal Bademli Puding

125 gr margarin (oda ısısında yumuşamış)

Yarım çay bardağı (50 ml) sıvıyağ

1 yumurta

1 çay bardağı (45 g) Pakmaya Mısır Nişastası

1 paket Pakmaya Kabartma Tozu

3 su bardağı (300 g) un

İç malzemesi:

1 paket Pakmaya Çikolatalı Naneli Puding

2 su bardağı (400 ml) süt

1 çay bardağı ceviz içi

Üzeri için:

1-2 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Pudingi sütle birlikte muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın, arada kaşıkla karıştırarak kabuk bağlamamasını sağlayın. İçine iri çekilmiş ceviz içi ekleyin. İç malzemeniz hazırdır.

Bisküvi için tüm malzemeyi hamur yoğurma kabına alın. Pürüzsüz ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru iki yağlı kağıt arasına alıp merdane yardımı ile açın. Hamurdan üçgen şeklinde hamurlar kesin.

Hamurların kalın kenarına pudingli karışımdan yerleştirin, rulo şeklinde sarıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin. Fırından alın, üzerine pudra şeker serpip servise hazır hale getirin.



HAZIRLAMA 30-45 DK

PIŞİRME 30