



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA RULOSU

Malzemeler:

2 adet elma

1 paket bisküvi

1 ay bardağı ceviz içi

1 orba kaşığı portakal kabuğu rendesi

1 adet muz

Yarım paket okolatalı puding

Yapılışı:

Elmaların kabuklarını soyup, bir kasede rendeleyin. Bisküvileri elinizle ufalayıp, ilave edin. Ceviz içi ve portakal kabuğu rendesini de ekleyip, karıştırın. Büyük bir tabağa alüminyum folyo yayıp, hazırladığınız karışımı üzerine dökün. Muzu soyun ve bütün olarak bu karışımın ortasına yerleştirin. Kağıdı rulo şeklinde sarın ve buzdolabında bekletin. Pudingi bir çay bardağı su ile pişirin. Kağıdı çıkarıp, elma rulosunu servis tabağına alın. Üzerine ılık pudingi dökün. Süsleyin ve soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.
