



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİ BURÇAK İLE KIRILMAYAN KOLAY MUZLU RULO PASTA

- 1 litre süt(5 su bardağı)
- 2 paket Eti Burçak bisküvi
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya
- 1 paket Eti Ahenk Sütü Çikolata (1 paket)
- 2 adet muz
- 2 paket toz şanti
- 1 su bardağı soğuk süt

Süt, un, şeker ve kakaoyu tencereye alıp koyulaşınca kadar karıştırın. Ocaktan aldığınız muhallebiye sıcakken tereyağı, çikolata ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Bisküviyi robotta un haline getirin. Büyük fırın tepsisine döküp eşit şekilde yayın. Tepsideki bisküvi üzerine muhallebiyi dökün ve spatula ile yayın. Tamamen soğumaya bırakın. 2 paket toz şanti ve 1 bardak soğuk süt ile krem şantiyi hazırlayın. Soğumaya bıraktığınız muhallebinin üzerine krem şantiyi sürün. Buzdolabına kaldırıp en az 1 gece bekletin. Dolaptan çıkarın, dilimleyip ortadan ikiye kestiğiniz muzları rulo halinde sarıp servis yapın.

