



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZİ KREMALİ ÇİKOLATALI RULO PASTA

250 gram petibör bisküvi  
80 gram yulaflı bisküvi  
1,5 yemek kaşığı şeker  
1,5 yemek kaşığı tereyağı  
3 yemek kaşığı kakaolu fındık kreması  
3 yemek kaşığı kakao  
1 çay bardağı çekilmiş fındık ya da antepfıstığı  
1 su bardağı süt  
Hindistancevizi kreması için;  
1,5 su bardağı hindistancevizi  
1 çay bardağı pudra şekeri  
½ su bardağı süt

Tereyağı eritin ve üzerine toz şekeri ilave edin. Bisküviler dışındaki diğer malzemeleri ekleyip karıştırın. Ufalanmış bisküvileri de ekleyin ve spatulayla karıştırın. Tezgahınıza streç filmi açın ve hazırladığınız karışımı dikdörtgen şekilde yayın. Ayrı bir kapta hindistancevizi kreması için tüm malzemeleri karıştırın ve harcın üzerine yayın. Streç filmi dikkatlice rulo yapın ve pastanızı buzdolabında en az 1 saat dinlendirin. Dilimleyerek servis yapın.

Not: Üzerine çikolata sosu gezdirerek de servis yapabilirsiniz.