



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ RULO PASTA

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

1 Su Bardağı hindistancevizi

1,5 Paket bisküvi

0,5 Su Bardağı toz şeker

0,5 Paket kakao

1 Su Bardağı süt

Öncelikle bisküvileri robotta kırarak içine kakao, erimiş margarin ve yarım su bardağı sütü ekleyip bir hamur elde edin. Gerekirse biraz daha süt ilave edebilirsiniz. Daha sonra hamuru sermiş olduğunuz stretch filmin üzerine koyarak elinizle biraz düzeltin ve üzerine yine stretch film serip merdane yardımıyla açın. Çok ince yapmamaya dikkat edin. Diğer yandan bir kabın içine hindistan cevizi, yarım su bardağı süt ve şekeri ekleyip karıştırın ve bu karışımı açtığınız hamurun üzerine yayın. Hamuru sararak rulo şekline getirin ve stretch filmle sıkıca paketlen. Servis etmeden önce buzdolabında birkaç saat bekletin.