



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ RULO

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
9 Yemek Kaşığı tozşeker
1,5 Su Bardağı ceviz
2 Parça damla sakızı
1 Su Bardağı Hindistancevizi
1 Litre süt
7 Yemek Kaşığı un
1 Paket vanilya

Süt, un, şeker, vanilya ve dövülmüş damla sakızını bir tencerede karıştırıp orta ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Muhallebiyi mutfak robotuna aktarın 5 dakika kadar çırpın. Su ile hafifçe ıslatılmış bir tepsiye döküp soğumaya bırakın. Oda ısısına geldikten sonra buzdolabına alıp 1 gece bekletin. Katılaşmış muhallebiden kare dilimler kesin. İçine ceviz yerleştirip rulo şeklinde sarın ve hindistancevizine bulayın. Ceviz parçalarıyla süsleyip servis yapın.
