



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ RULO PASTA

1 paket petibör bisküvi

1 su bardağı süt

1 çorba kaşığı kakao

1 çay bardağı toz şeker

50 gram margarin

Arası için:

1 paket sade pasta kreması

1 su bardağından iki parmak eksik süt

1 çay bardağı hindistancevizi

Tencereye süt, margarin ve toz şekeri alıp ateşe alalım, karıştıralım ve margarin eriyince ateşten alalım. Bisküvilerimizi rondodan geçirelim. Toz haline getirelim. Kakaoyu bisküviye ekleyelim ve margarinli sütün içine bisküvilerimizi dökelim ve kaşıkla veya elimizle karıştırarak iyice yoğurup kurabiye hamuru gibi bir hamur elde edelim. Hazırlamış olduğumuz bu karışımı buzdolabı poşeti veya streç filmin üzerine yayalım. Merdane ile dikkatli bir şekilde açalım. İsteddiğimiz kalınlıkta olabilir. Ben olabildiğince ince açmaya çalıştım ince olunca görüntüsü daha güzel oluyor. Şimdi pasta kremamızı süt ile iyice çırpalım. Biraz koyu olması gerekiyor. Daha sonra bir bardak hindistan cevizi ekleyip karıştıralım ve bu karışımı merdane ile açmış olduğumuz bisküvili hamurumuzun üzerine yayalım. Spatula ile veya merdane ile açıp güzelce düzeltelim. Hazırlamış olduğumuz bu hamuru dikkatli bir şekilde rulo halinde saralım ve buzdolabında 10-15 dakika bekletelim. Daha sonra dolaptan çıkarıp dilimleyerek servis yapalım.

