



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ RULO PASTA

- 1 kase haşlanmış kestane
- 1 paket kare sade bisküvi
- 1 paket kakaolu bisküvi
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 adet muz
- 1 adet elma
- 1 kahve fincanı üzüm
- 100 gram margarin
- 1 paket kakaolu puding
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı süt
- 50 gram çikolata rendesi

Kakaolu ve sade bisküvileri robottan geçirip, iyice ufalayın. İçine haşlanmış kestaneyi ufalayın. Portakal kabuğu rendesini ilave edin. Üzümü, elma rendesini, doğranmış muz ve eritilmiş margarini de ekleyerek, iyice karıştırın. Tatlıyı temiz bir folyoyla sararak, buzlukta dondurun. 1 paket kakaolu pudingi, 1 su bardağı su ve 1 su bardağı sütle pişirin. Pastanın üzerine dökün. 50 gram rendelenmiş çikolatayı da serpererek servis yapın.

