



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BİSKÜVİLİ RULO PASTA

2 paket pötibör bisküvi
1 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
1 muz
1 paket kremşanti
200 gram çilek
1 kivi

Bisküvileri robotta çekip bir kabın içine alın ve rendelenmiş muz, süt, eritilmiş tereyağ ile karıştırıp macun kıvamında bir harç yapın. Yağlı kağıt üzerine dikdörtgen şeklinde yayın. Kremşantiyi sütle krema kıvamına getirip içine doğranmış çilek ve kivi ekleyin, karıştırın. Bu karışımı da bisküvili harcın ortasına yerleştirin. Kenarlarından katlayıp silindir şekline getirin. Buzdolabında 2 saat bekletip donmasını sağlayın. Servis yapmadan önce dilimleyip servis tabağına aktarın ve servis yapın. İstenirse içine vanilyalı dondurma da konulup yapılabilir.