



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KESTANELİ RULO

Kestaneleri haşlayıp bir kaptı püre yapılır.

1 paket kakaolu büsküvi

1 paket sade büsküvi küçük doğranır ufalanır

50 gr çikolata rendesi

1 tane elmayı rende

1 tane muzı küçük doğra

1 kase üzüm

1 kase portakal rendesi

100 gr margarin erit içine karıştır.

2 kaşık süt

2 kaşık su hepsini yoğurup folyo kağıdına rulo yapıp sarıp iki taraflarını kapatıp buzdolapta 3 saat bekletikten sonra

1 su bardağı süt

1 su bardağı su

1 paket kakao ocakda pişirdikten sonra rulota döküp üzerine çikolata rendesi ve hindistancevizi ile süslenip servis yapılır.