



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LORLU RULO PASTA

2 paket çifte kavrulmuş pötibör bisküvi

2 su bardağı soğuk süt

İçi için

Yarım kg tatlı lor peyniri

3 adet yumurta

1,5 su bardağı tozşeker

1 paket vanilya

250 gram tereyağı

Ortasına:

200 gram hurma

1 su bardağı fındık

Üzerine:

Damla çikolata

Portakal şekerlemesi

İçi için lor peyniri, yumurta, tozşeker, vanilya ve tereyağını bir tencereye alıp, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Daha sonra pürüzsüz bir kıvam elde edene dek mikserle yaklaşık 10 dakika çırpın ve ılınmaya bırakın. İllindikten sonra karışımı dörde ayırın. Düz bir zemine serilmiş streç filmin üzerine karışımın 1/4'ünü kaşıkla yayın.

Üzerine soğuk süte batırılmış 5 adet bisküviyi uzun kenarları yan yana gelecek şekilde dizin. Altına 2 sıra daha soğuk süte batırılmış 5'er adet bisküvi dizin. Üzerine lor peynirli karışımdan yayın. İşlemi 3 kat bisküvi ve 4 kat karışım olacak şekilde (en üstte lorlu karışım kalmalı) tekrarlayın.

Hurmaların çekirdeğini çıkarın ve içine fındık koyun. Pastanın orta kısmına hurmaları yerleştirin ve streç filmin geniş kısmından tutup, rulo yapın. Daha sonra pastayı donması için buzluga koyun ve 1 gece bekletin. Servis yapmadan 2 saat önce buzluktan çıkarıp, üzerini damla çikolata-portakal şekerlemesi ile süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.

