



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ RULO MUHALLEBİ

Muhallebisi için:

150 gr margarin

1,5 su bardağı un

1 litre süt

1,5 su bardağı toz şeker

1 paket vanilya

Tabanı için:

Yarım paket çifte kavrulmuş pötibör bisküvi

Yarım paket kakaolu pötibör bisküvi

Arası için:

10 adet doğranmış çilek

2 adet muz

Margarini bir tencerede eritin, ardından unu ekleyip renk alana kadar kavurun. Un renk alınca yavaşça sürekli karıştırarak sütü ekleyin en son vanilya ve şekeri ekleyip kıvam alıncaya kadar sürekli karıştırarak pişirin.

Tabanı için bisküvileri parçalayıcı da kum haline getirin ve fırın kabının tabanına yayın. Muhallebi pişince üzerine dökün iyice yayın ve streç film ile kaplayıp tamamen soğuyana kadar dolapta bekletin.

Muhallebi iyice soğuyunca boylamasına 3'e bölün ve enlemesine ortadan kesin.

Dilimlerin uç kısımlarına çilekleri serpin ve rulo yapıp servis edin.

