



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ RULO PASTA

200 Gr Sana Hamurışı
2 Çorba Kaşığı hindistan cevizi
İçi için: 2 Avuç Dövlmüő ceviz
1 Kg. süt
1 Su Bardağı toz Őeker
1 Paket vanilya
1,5 Çay Bardağı un

Margarin kısık ateőte eritilir, un eklenir pembeőinceye kadar kavrulur. Soğuk süt, vanilya Őeker katılır, çırpıcıyla sürekli karıştıarak pişirilir. Göz göz olunca kıvama gelmiş demektir. Muhallebi ılıdıktan sonra elektrikli mikserle 5 dakika kadar çırpılır. Dikdörtgen bir tepsi ıslatılır, hazırlanan muhallebi dövlür, kaşık arkası ile düzeltilir, buzdolabında bir gece bekletilir, ertesi gün muhallebinin üzerine dövlmüő ceviz ve hindistan cevizi karışımı yayılır, rulo yapılır. Rulo 1 parmak eninde dilimlenir, servis yapılır.