



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU MİLFÖY RULO

3 adet kare milföy

2 adet muz

Üzeri için:

1 su bardağı su

1 çay bardağı şeker

1 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı kakao

1 paket vanilya

Milföy hamurları yan yana ve üst üste bindirerek yerleştirilir. Kenarına muzlar konur ve rulo yapılır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Bu arada üst malzemesi küçük bir tencerede kıvam alana kadar pişirilir. Rulo fırından çıkınca üzerine çıkarılır.
