



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU RULO PASTA

3 yumurta  
1.5 ay bardağı toz şeker  
Yarım ay bardağı süt  
1 paket kabartma tozu  
2 ay bardağı un  
1 paket vanilya  
2 orta boy muz  
Kreması için:  
1 yumurta sarısı  
1 litre süt  
1.5 ay bardağı un  
1 ay bardağı toz şeker  
1 paket vanilya  
50 g tereyağı  
Üzeri için:  
Pudra şeker  
Karamel sos  
Hindistancevizi

Yumurta, toz şeker ve vanilyayı bir kaba alın. Köpük gibi oluncaya kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Süt, kabartma tozu ve unu ilave ederek ırpıma devam edin. Karışımı yağlı kağıt serili fırın tepsisine eşit şekilde yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirip fırından alın. Yağlı kağıt ile birlikte rulo şeklinde sararak 7-8 dakika bekletip ruloyu açın. Kreması için gerekli olan tüm malzemeyi bir tencereye alın. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Soğuyan keki yarım çay bardağı süt ile ıslatın ve üzerine hazırlamış olduğunuz kremayı yayın. Muzları pastanızın bir kenarına yerleştirerek rulo şeklinde sarın. Üzerine pudra şeker serpin ve karamel sos gezdirin. Hindistancevizi ile süsleyerek servis yapın.

