



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU RULO PASTA

3 yumurta
1 ay bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
6 orba kaşığı un
2 muz
Krema için:
2 bardak süt
1 orba kaşığı mısır nişastası
1 ay bardağı şeker
1 yumurta

Yumurtalar ve şekeri krema kıvamına gelene dek çırpın. İçine kabartma tozu katılmış unu azar azar ilave edin. Metal bir kaşıkla karıştırın. Dikdörtgen büyük bir tepsiye yağlı kağıt serin. Üzerine hamuru yayın. Orta ısıllı fırında 10-15 dakika pişirin. ıktığında sıcakken yağlı kağıtla birlikte rulo yapın. İlinınca açıp, kağıdı çıkartın. Arasına boyuna dilimlenmiş muzları yerleştirin. Krema döküp, düzeltin. Pastanın üzerine de krema sıvayıp, soğuduktan sonra servis yapın. Kreması için mısır nişastası, şeker ve yumurtayı küçük bir tencereye koyun. Sütü ilave edip, malzemeleri ezin. Krema kıvamına gelene dek pişirin.