



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU RULO

- 3 adet Keskinöğlü yumurta
- 3 fincan şeker
- 3 fincan un
- 1 kaşık kabartma tozu
- 2 adet muz
- 1 kutu krem şanti
- 1 bardak süt

Şekeri, yumurtayı ve unu derince bir kap içerisinde mikserle 15 dakika çırpın. Kabartma tozunu da ekleyin ve karıştırmaya devam edin.

Yağlanmış bir fırın tepsisine alüminyum kâğıdı yayın ve karışımı tepsiye alın. Sıcaklığını 180 dereceye ayarladığınız fırında kızarana kadar pişirin. Piştikten sonra ters çevirerek soğutun.

Krem şantiyi bir bardak sütle çırpın ve kekin üzerine sürün. Ortasına uzunlamasına kestiğiniz muzları yerleştirin. Rulo şeklinde sarın ve üzerini krem şanti ile kaplayın. Bir gece buzdolabında beklettikten sonra servis edin.

