



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU RULO

5 adet yumurta
125 gr. tozşeker (5 çorba kaşığı)
150 gr. un (5 çorba kaşığı)
50 gr. margarin
Vanilya
Limon kabuğı rendesi
Biraz yeşil fıstık
Beyaz pasta ara kremi veya açık muz renginde bir marmelattan 2-3 çorba kaşığı
4-5 adet muz

5 yumurtadan bir pandispanya hazırlayınız.
Ununu ilâve ederken hafif erimiş 50 gr. margarin yağını koyunuz. (Yağ, pastanın kurumasına mani olur ve yağ konan pastalar çok muntazam rulo yapılır.)
Fırın tepsisini kâğıtla kaplayınız. (Kâğıt hafif yağlanırsa, pasta daha güzel çıkar.)
Hazırladığınız pasta hamurunu kâğıdın üzerine 1 cm. kalınlıkta muntazam olarak yayınız.
Isıtılmış orta ısıdaki fırında kurutmadan pişiriniz.
Fırından çıkınca hemen kağıdıyla beraber boyuna sararak rulo şekline getiriniz.
Üzerine nemli bez örtüp, biraz soğumaya bırakınız.
Hafif ılık olunca ruloyu açıp, kâğıdı çıkarınız.
Ortasına hazırladığınız krem veya marmelattan 2-3 kaşık sürüp, muntazam olarak yayınız.
Muzların kabuklarını soyup, kremin tam ortasına bir sıra halinde bütün olarak koyup, ruloyu sararak tekrar eski haline getiriniz.
Üzerine kalan pasta kremi sürüp, kremanın üzerini muz dilimleriyle süsleyiniz.
Süslemede yeşil fıstık vb. de kullanabilirsiniz.