



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU RULO TATLI

125 Gr Sana Hamurışı
1 Paket kakaolu bisküvi
1 Paket vanilya
1 Litre süt
1 Su Bardağı un
1 Su Bardağı toz şeker

Bir tencerede margarin eritilir ve un eklenir. Un hafif rengi dönene kadar kavrulur. Süt eklenerek, topak olmaması için sürekli karıştırılır. Kaynamaya başlayınca tozşeker eklenir ve koyu bir muhallebi oluncaya kadar karıştırılarak pişirilir. Vanilya eklenip, ocak kapatılır. Mikser yardımıyla 5 dakika kadar çırpılır. Bisküviler robotta çekilir ya da iyice ufalanır, fırın tepsisine yayılır. Muhallebi tepsiye dökülür ve üzeri düzeltilir. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına kaldırılıp 1-2 saat dinlendirilir. İyice soğuduktan sonra dikdörtgen şeklinde (istenilen büyüklükte) dilimlenir. Dikdörtgen parçalara muz dilimi yerleştirilip, spatula yardımıyla rulo yapılır.