



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MUZLU RULOLAR

Ümit Usta

6 adet milföy hamuru

2 adet muz

Yarım su bardağı pudra şekeri

1 avuç ceviz (dövülmüş)

3 yemek kaşığı süzme bal

Milföy hamurlarını üçgen şeklinde ikiye bölelim. Muzu dövülmüş cevizi balı çatalla ezerek karıştıralım. Milföylerin uzun kısmına muzlu harçtan yayarak rulo şeklinde saralım. Islatılmış tepsiye hepsine aynı işlemi uygulayarak dizelim. 180 °C de ısıtılmış fırından çıkınca üzerine şekeri eleyelim. Servise sunalım.

---