



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU RULOLU TATLI

MALZEMELER

1 KG SÜT
8 ÇORBA KAŞIĞI ŞEKER
4 ÇORBA KAŞIĞI UN
1 PAKET MARGARİN
1 YUMURTA
2 PAKET PETİBÖR BİSKÜVİ
1 ADET MUZ

HAZIRLANIŞI

1 KG SÜTÜN İÇİNE 1 YUMURTA VE 8 ÇORBA KAŞIĞI ŞEKERİ İLAVE EDİP MİKSERLE ÇIRPIN. TENCEREDE 1 PAET YAĞI ERİTİP 4 ÇORBA KAŞIĞI UNU İLAVE EDEREK BİRAZ KAVURUN. SONRA SUTLÜ KARIŞIMI İLAVE EDİP MUHALLEBİ KIVAMINDA PIŞİRİN. PIŞİRDİKTEN SONRA MİKSERLE 10 DAKİKA KADAR ÇIRPIN.
2 PAKET BİSKÜVİYİ MİKSERLE TOZ HALİNE GETİRİP, DİKDÖRTGEN FIRIN TEPİSİNİN YÜZEYİNE İYİCE SERİN. HAZIRLADIGINIZ PUDİNGİ YAVAŞÇA USTÜNE BİSKÜVİLERİ KAPATAÇAK ŞEKİLDE DÖKÜN. 1,5 - 2 SAAT BUZDOLABINDA BEKLESİN. ÇIKARDIKTAN SONRA DORT PARMAK KALINLIĞINDA ŞERİTLER HALİNDE KESİN.ARASINA BİR DİLİM MUZ KOYARAK RULO BİÇİMİNDE KATLAYARAK SERVİS TABAGINA ALIN.