



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU TATLI

125 Gr Sana Klasik Kase
1 Su Bardağı toz şeker
1 Paket vanilya
1 Su Bardağı un
3 Adet muz
1 Kg. süt
1 Paket kakaolu petibör bisküvi

Margarini bir tencerede eritin ve üzerine un ekleyip karıştırın, tortu kalmasın. Daha sonra şeker ilave edin ve mikserle çırpmaya devam edin ve muhallebi kıvamına getirin, ocaktan alın, üzerine vanilyayı dökün ve tekrar mikserle 10 dk kadar çırpın. Hazırladığınız muhallebiyi ıslatılmış kare bir tepsiye ya da borcama dökün ve soğumasını bekleyin. Bu arada bisküvileri robotta toz haline getirin. Muhallebi soğuduktan sonra dikdörtgen şekilde parçalara bölün ve her parçanın içine muz koyarak rulo halinde sarın ve bisküviye bulayın daha sonra servis yapabilirsiniz.