



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PESTİLE SARILI KURU MEYVELİ SÜT RULOSU

### 4 KİŞİLİK KULLANILAN MALZEME

Pestil 500 gr.

Kaysı ezmesi 200 gr.

Krema için:

Yörsan Süt 250 gr.

Yörsan Krema 100 gr.

Yumurta 1 adet

Şeker 75 gr.

Nişasta 30 gr.

### HAZIRLANIŞI

Krema için süt, krema, yumurta, şeker ve nişasta bir araya getirilir ve uygun bir kaptaki kaynatılarak karıştırılır. Pestil açılır ve hazırlanan krema içine sürülür. Silindirik şeklindeki kaysı ezmesi pestilin ucuna konularak rulo olacak şekilde sarılır. Dolapta soğuttuktan sonra verevine kesilerek dilimler verilebilir ve şekillendirilip servise sunulur.