



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO LOKUM PASTASI

www.sefabdullahusta.com

1 litre süt
1 büyük boy çay bardağı şeker
1 paket şekerli vanilin
6 yemek kaşığı un
Kibrit kutusu kadar tereyağı
1 paket kakaolu kare bisküvi
2 paket kremşanti (1 su bardağı süt ile)
Damla çikolata
Muz

Önce muhallebi için süt, şeker ve unu tencereye koyup pişirin. Kıvamını aldıktan sonra tereyağı ve şekerli vanilini ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. Siyah fırın tepsisine bisküvileri ufalayıp yayın. Sonra krem şantiyi hazırlayın. Muhallebi soğuduktan sonra ufalanmış bisküvinin üstüne döküp yayın. Muhallebinin üstüne de krem şantiyi yayın ve damla çikolata da döküp dolapta 15-20 dakika bekletin. Soğuduktan sonra 3 cm aralıklarla şerit halinde kesip sonrada enine tam ortadan kesin. Rulo şeklinde sarın ve üstüne muz dilimleyip koyun.

