



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO MUHALLEBİ

200 gram tereyağı
7 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı toz şeker
1 litre süt
1 paket vanilya
1,5 su bardağı dövülmüş ceviz

Orta boy çelik bir tencerede önce tereyağını eritin. Unu ilave edip, pembeleşinceye kadar 2-3 dakika kavurun. Üzerine sütü yavaş yavaş ilave edin. Vanilya ve şekeri de ekleyip sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya ve koyulaşmaya başladıktan 5-6 dakika sonra, muhallebiyi ocaktan alın. Soğumaya bırakın, muhallebi biraz ılıklaşınca mikserle iyice 4-5 dakika kadar çırpalım.

İçi suyla hafifçe ıslatılmış kare veya dikdörtgen bir tepsiye muhallebiyi döküp yayın. Buzdolabına koyup, 2-3 saat kadar bekletin. Buzdolabından çıkarıp, donmuş katı muhallebiyi bir ucundan spatula ile kaldırıp, arasına dövülmüş cevizi yayın ve rulo yapın. Üzerine de hindistancevizi ile antepfıstığını serpip servise sunun.