



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI MUZLU RULO

Malzeme

- 2 yemek kaşığı Sana yağı
- 8 adet pötibör bisküvi
- Yarım su bardağı iri çekilmiş fındık
- 1 adet muz
- Kreması İçin:
- Yarım l süt
- Yarım su bardağı un
- Yarım su bardağı şeker
- 2-3 adet damla sakızı
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı

Pötibör bisküvileri elinizle ufalayın.

Fındıkları iri parçalar halinde çekin.

Kare veya dikdörtgen ısıya dayanıklı cam tepsinin içine ufalanmış bisküvileri ve iri çekilmiş fındıkları koyup, karıştırdıktan sonra tepsinin içini kaplayacak şekilde karışımı elinizle yayıp, üzerini düzeltiniz.

Küçük bir tencerede sütü, şekeri ve unu bir çırpıcı veya mikser yardımı ile iyice karıştırdıktan sonra orta ateşte devamlı karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.

Kreması piştikten sonra içine dövülmüş damla sakızlarını ve vanilyayı ilave edip, iyice karıştırın.

Kreması sıcakken oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağı ilave edip, bir kaşık yardımı ile yavaşça karıştırın.

Hazırladığınız kremayı kremayı fındıklı bisküvilerin üzerine dökün.

Kaşığın sırtı ile kremanın üzerini yavaşça düzeltin.

Kremayı oda sıcaklığında soğutup, buzdolabında en az 3 saat dondurun.

Kabın içindeki kremanın çevresini bıçak yardımı ile çepeçevre kesin.

Daha sonra istediğiniz büyüklükte dikdörtgen parçalara kesin.

Muzu soyup, parmak boyunda şeritler halinde doğrayın.

Kremanın kenarına muz koyup, kesilmiş parçayı bir bıçak yardımı ile hafifçe kaldırıp, rula yapın.

Ruloyu tepsinin içinde kalan fındıklı bisküvilere iyice bulayıp, servis tabağına alın.

Bu işleme kesilen parçalar bitene kadar devam edin.

En son olarak üzerini taze muz ile süsleyip, servis edin.

Arzuya göre çikolatalı sos veya dondurma ile servis edebilirsiniz.

[ML® Sakızlı Rulo Muhallebisi için tıklayın](#)