



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI RULOLAR

<https://www.droetker.com.tr>

Sakızlı muhallebi karışımı:
10 adet kakaolu petit beurre bisküvi
0,5 su bardağı öğütülmüş fındık
1 çay kaşığı toz tarçın
1 poşet Dr. Oetker Sakızlı Muhallebi
3,5 su bardağı süt
25 g yumuşak margarin
Kalıp:
Dikdörtgen kalıp (26x35 cm)

Bisküvileri ufalayarak un haline getirin. Öğütülmüş fındık ve tarçın ile karıştırıp kalıbın tabanını kaplayacak şekilde yayın.

Sakızlı muhallebiyi süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında, margarini ilave edin ve 3-4 dakika daha kaynatın. Ocaktan alın, 5-10 dakika karıştırarak soğutun ve mikser ile 5 dakika çırpın. Bisküvilerin üzerine eşit yayın ve buzdolabında 2-3 saat bekletin.

Spatula ile dikdörtgenler şeklinde porsiyonlayın. Rulo şeklinde sararak servis tabağına alın.

