



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## VİŞNELİ MİNİ RULOLAR



10 adet kare milföy hamuru  
1 su bardađı süt  
1 ay bardađı toz Őeker  
1 orba kaŐıđı un  
Yarım orba kaŐıđı niŐasta  
Yarım paket vanilya  
1 su bardađı viŐne  
zeri için;  
1 dolu çorba kaŐıđı pudra Őekeri

- # İlk iŐlem olarak muhallebi hazırlanır. Sođuk süt kk bir tencereye konur. zerine toz Őeker, un, niŐasta eklenir, karıŐtırılır.
- # Daha sonra kısık - orta ateŐ arası konumda sürekli karıŐtırarak piŐirilir. Muhallebiden daha katı kıvam alınca ocaktan alınıp, vanilya eklenir.
- # KarıŐım ara sıra karıŐtırarak soğutulur. Bu arada buzluktan milföy hamuru çıkarılır.
- # YumuŐayan milföy hamurları unlu tezgaha konur, tam ortasından bıçakla ikiye kesilir.
- # Milföy parçaları merdane ile biraz büyütülür. Hamurun kenarına bir tatlı kaŐıđı kadar muhallebi konur.
- # zerine birkaç tane viŐne eklenir ve sıkı bir rulo yapılır, az yağlanmış fırın tepsisine biraz ara ile dizilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmıŐ 200 derece fırına verilir, milföy hamurları pembeleŐene kadar piŐirilir.
- # Sıcak vişneli mini ruloların üzerine pudra Őekeri elenir, ılık olarak ikram edilir.

Not: Vişneli mini ruloların için kullanılan viŐne komposto yada konserve olabilir.