



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

## BİSKÜVİLİ RULO PASTA



4 Su bardağı süt  
3 Çay bardağı un  
1 Paket margarin (250 gr.)  
1 Su bardağı toz şeker  
1 Paket vanilya  
20 Adet kakaolu pötibör bisküvi  
2 Adet muz

- # Kakaolu bisküviler dövülerek ya da robottan geçirilerek toz haline getirilir.
- # Kare ya da dikdörtgen fırın tepsisine yağlı kağıt ya da alüminyum folyo yerleştirilir.
- # Üzerine un haline getirilmiş bisküvi tozu düzgün bir şekilde serilir.
- # Tencereye margarin konur, orta ateşte eritilir, un eklenir, tel çırpıcı ya da çatala, unun kokusu gidene kadar kavrulur.
- # Üzerine karıştırmaya devam ederek soğuk süt ve toz şeker eklenir, muhallebiden daha katı bir kıvam alana kadar pişirilir, vanilya eklenir, ocaktan alınır.
- # Karışım sıcak haldeyken kaşıkla toz bisküvilerin üzerine, bisküvileri sıyırmayacak şekilde yayılır, ıslak kaşığın tersiyle düzeltilir.
- # Tepsi buzdolabının alt rafına konur, 1 saat kadar karışımın sertleşmesi beklenir.
- # Buzdolabından alınır, üzerine uzunlamasına 2 adet soyulmuş muz konur. Alüminyum folyo ya da yağlı kağıt yardımıyla sarılarak rulo yapılır.
- # Pasta bir gece dinlendirilir, dilimleyerek servise sunulur.

**Not:** Margarin, soya fasulyesi, mısır, ayçiçek, hindistancevizi gibi bitkilerden elde edilen yağların, çeşitli vitaminler ve pastörize sütle karıştırılmasıyla üretilir.