



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

SAKIZLI RULO MUHALLEBİSİ



1 Kg. süt
3 Kahve fincanı şeker
2 Kahve fincanı un
3 Parça damla sakızı
Yarım paket margarin
1 Paket vanilya
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
1 Su bardağı hindistan cevizi

- # Öncelikle fırın tepsisine hindistan cevizi düzgün olarak yayılır.
- # Bir tencereye soğuk süt, şeker, un konur karıştırılır, orta ateşli ocağa alınır, karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
- # Ocaktan alınınca, toz halinde damla sakızı, vanilya ve margarin eklenir, mikserle 10 dakika çırpılır.
- # Bu karışım önceden hazırlanan hindistan cevizlerinin üzerine, hindistan cevizleri sıyrılmayacak şekilde dökülür.
- # Tepsi bu şekilde buzdolabında 1 gece bekletilir.
- # Ertesi günü 6x6 ya da 7x7 kareler halinde kesilir.
- # Kareler bir tabağa konur, ortasına dövülmüş ceviz konur ve rulo yapılır, kat yeri alta gelecek şekilde servis tabağına dizilir.

Not: Mikserle 10 dakikadan az çırpılırsa, muhallebi, kırılgan olur ve rulo düzgün olmaz.