



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

## KOLAY MUZLU RULO



- 4 Adet yumurta
- 1,5 çay bardađı toz Őeker
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 2 ay bardađı un
- 1 Paket vanilya
- 1 ay kaŐıđı kabartma tozu
- Kreması için;
- 3,5 Su bardađı süt
- 1 ay bardađı toz Őeker
- 1 Dolu orba kaŐıđı buğday niŐastası
- 3 Dolu orba kaŐıđı un
- 1 Tatlı kaŐıđı margarin
- 2 - 3 Adet muz

- # Çukur kaba yumurtalar kırılır, üzerine toz Őeker katılır, beyaz bir hal alana kadar iyice çırpılır.
- # zerine elenmiŐ un, sıvıyağ, kabartma tozu, vanilya eklenir, karıŐtırılır, bol yađlanmiŐ orta boy kare ya da dikdörtgen fırın tepsisine dökülür.
- # 170 derece az ısınmiŐ fırında 30 -35 dakika kurutmadan piŐirilir.
- # Bu arada kreması hazırlanır. Tencereye niŐasta, un, toz Őeker, süt konur, önce soğuk olarak karıŐtırılır. Orta ateŐli ocakta sürekli karıŐtırarak piŐirilir.
- # Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alınır, margarin eklenir, mikserle bir süre çırpılır, soğumaya bırakılır. Kaymak tutmaması için ara sıra karıŐtırılır.
- # Fırından çıkan pandispanyanın ilk sıcadı çıktıktan sonra, ölçüsünden biraz büyük bir kağıdın üzerine ters çevrilir. ılıkken kağıtla birlikte rulo yapılır.
- # Rulo Őekli verilmiŐ pandispanya tam olarak soğuyunca kağıdı dikkatlice açılır.
- # Hafif kıvrık olarak Őekil alan pandispanyanın her tarafına hazırlanan krema düzgün bir Őekilde yayılır.
- # Kremalı pandispanyanın baŐ tarafına bütün olarak, büyüklüğüne göre 2 - 3 adet muz, uzunlamasına konur ve rulo yapılır. Ek yeri alta getirilir.
- # Krema artarsa üzerine sürülür. Krema yerine pudra Őekeri de serpilebilir.
- # Buzdolabında bir gece dinlendirilir, dilimlenerek servis yapılır.

**Not:** Rulo pastaların pandispanyalarının esnek olmaları gerekir.