

Biskuvili Rulo Pasta

Malzemeler

1 su bardagi un
1.5 su bardagi toz seker
125 gram margarin
4.5 su bardagi sut
1 paket vanilya
2 paket kakaolu biskuvi
1 cay bardagi ceviz
2 adet muz

Yapilisi

Unu margarinle pembelesene kadar kavurun.
Sut, vanilya, sekeri ekleyip muhallebi kivaminda pisirin.
Daha sonra mikserle 10 dakika cirpin.
Biskuvileri un gibi ezin.
Firin tepsisine yayın.
Sicak muhallebiyi biskuvilerin uzerine kaplayacak sekilde yayın.
Soguyup donduktan sonra seritler halinde kesin.
Aralarina kiyilmis ceviz serpip dilimlenmis muz koyarak rulo seklinde kendi etrafinda sarin.
ve servise hazir
Afiyet olsun...