



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Biskivitli Rulo Tort

Bisküvili Rulo Pasta



4 Stkan süd  
3 Armud stəkan un  
1 Paket margarin(250gr)  
1 Stəkan şəkər tozu  
1 Paket valelin  
20 Ədəd dördbucaq biskivit  
2 Ədəd banan

- # Kakaolu biskivitlər döyülərək ya da robottan keçərək toz halına gətirilir.
- # Kvadrat ocaq məcməyinə yağlı kağıd yada aliminyum folyo yerləşdirilir.
- # üzərinə un halına gətirilmiş biskivit tozu düzgün bir şəkildə sərilir.
- # Qazana margarin qoyulur, orta atəşdə əridilir, un əlavə olunur, tel çirpiçi yada çəngəl ilə, unun qoxusu gedənə qovrulur.
- # Üzərinə qarışdırmağa davam edərək soyuq süd və şəkər tozu əlavə olunur, muhallebiden daha qatı bir qıvam alana qədər bişirilir, valelin əlavə olunur, ocaqdan alınır.
- # Qarışım isti bir haldə ikən qaşıqla toz biskivitlərin üzərinə, biskivitlərə zərər verməyəcək şəkildə yayılır, nəmli qaşığın tərsi ilə düzəldilir.
- # Məcməyi soyuducun alt rəfinə qoyulur, bir saat qədər qarışımın sərtləşməsi gözlənilir.
- #Soyuducudan alınır. üzərinə uzunnamasına iki ədəd soyulmuş banan qoyulur. Aliminyum folyo ya da yağlı kağıd köməyi ilə rulo hazırlanır.
- #Tort bir gecə dincəldirilir, dilimləyərək xidmətə sunulur.

Not: Margarin, soya paxlası, qarğadəli, günəbaxan, hindistan qozu kimi bitgilərdən əldə edilən yağların növlü vitaminlər və pastozizə südlə qarışdırılması ilə hazırlanır.