



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

Saqqızlı Rulo Pudingi

Sakızlı Rulo Muhallebisi



1 Kq. süt
3 Qəhvə fincanı şəkər
2 Qəhvə fincanı un
3 Parça damla saqqızı
Yarım paket margarin
1 Paket valilin
Yarım stəkan döyülmüş qoz
1 Stəkan hindistan qozu

- # Fırın məcməyisinə hindistan qozu düzgün olaraq yayılır.
- # Bir məcməyiə soyuq süt, şəkər, un qonur qarışdırılır, orta alovlu fırına alınır, qarışdıraraq muhalləbi qıvamına gələnə qədər bişirilir.
- # Fırından alınca, toz halında damla saqqızı, valilin və margarin əlavə olunur, mikserlə 10 dəqiqə çırpılır.
- # Bu qarışım əvvəlcədən hazırlanan hindistan qozunun üzərinə, hindistan qozları sıyrılmayacaq şəkildə tökülür.
- # Məcməyi bu şəkildə soyucuda 1 gecə gözəldir.
- # Sabahısı günü 6x6 ya da 7x7 kvadratlar halında kəsilir.
- # Kvadratlar bir tabağa qonur, ortasına döyülmüş qoz qoyulur və rulo yapılır, qat yeri alta gələcək şəkildə servis tabağına düzülür.

Not: Mikserlə 10 dəqiqədən az çırpılırsa, muhalləbi, qırıqlan olur və rulo düzgün olmaz.