



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

## Laminados en torta con crema de las galletas

Bisküvili Rulo Pasta



4 de vaso de leche  
1 vaso de harina  
1 paquete de margarina (250 gramos)  
1 taza de azúcar granulada  
1 pack de vainilla  
2 plátanos

# Para ti polvo de galletas libra o mezcla de ellos.

# Coloque el papel de aluminio o papel a prueba de grasa en un cuadrado o rectángulo de pan.

# Sentar las galletas en polvo sobre el mismo.

# Ponga la margarina en una olla, derretir a fuego medio, añada la harina, el asado y hasta su olor se fuera por revolviendo por un tenedor o batidor.

# Añadir la leche fría y azúcar granulada mientras revolviendo, cocine hasta que alcance una consistencia más espesa que el budín, y agregar la vainilla. Tomar de la estufa.

# Extender la mezcla, si bien es todavía caliente sobre la galleta en polvo, no prestar atención a la brocha de polvo de galletas. Smooth la mezcla mediante el uso de la parte trasera de una cuchara mojada.

# Deje reposar por la mezcla endurece en la nevera durante una hora.

# Tomar de la nevera, poner los plátanos pelados en ellos. Roll es por la ayuda de papel de aluminio o papel engrasado.

# El descanso que por una noche. Slice y Servir.

Nota: Margarina se prepara mezclando algunas vitaminas y leche pasteurizada con la de los aceites vegetales como soja, maíz, girasol, coco.