



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

---

## Молочный Рулет

Sakızlı Rulo Muhallebisi



1 литр молока  
1,5 стакана сахара  
1 стакан муки  
3 кусочка специально обработанной хвойной смолы  
125гр. маргарина  
1 пакетик ванилина  
Пол стакана измельчённых грецких орехов  
1 стакан кокосовой струшки

- # Грец.орехи равномерно,по всей поверхности высыпать на противень.
- # В кастрюлю налить холодное молоко,высыпать сахар,муку.Перемешать,поставить на средн.огонь и варить постоянно помешивая до получения каши.
- # Снять с огня,добавить измельченную обраб.хвойн.смолу,ванилин и маргарин,взбить 10минут миксером.
- # Кашу окурратно вылить на противень(на грец.орехи).
- # Поставить в холодильник на одну ночь.
- # На следующий день порезать на квадраты 6х6 или 7х7.
- # Переложить на тарелку,между слоями посыпать грец.орехи и завернуть в рулет.Разложить по серв.тарелкам краями вниз.

Кашу обязательно взбить 10минут,иначе она будет ломаться и не завернётся в рулет.