



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

RULO PASTA

Pandispanyası için:

1.5 ay bardađı toz Őeker

7 adet yumurta

1/2 çay bardađı kakao

1 ay bardađı un

1 su bardađı frambuaz reçeli Üzeri için:

1 orba kaŐığı pudra Őekeri

80 gr. bitter okolata

Toz Őeker ve yumurtaları güzelce çırpın. Üzerine yarım çay bardağı kakao ve unu ekleyip karıŐtırın. Hamuru yağlı kağıt serilmiŐ bir fırın tepsisine ince bir tabaka halinde yayın ve önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırında, 10 dakika piŐirin. PiŐen hamur biraz ılındıktan sonra üzerine frambuaz reçelini sürün. Rulo yapıp buzdolabında bir saat bekletin. Servis tabağına alıp üzerine pudra Őekeri serpin. Bitter okolatayı benmari usulü erittikten sonra pastanın üzerine gezdirin.
