



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ RULO PASTA

250 gr krema
250 gr böğürtlen
5 yumurta
1 paket bitter çikolata
8 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı kahve
Pudra şeker

Bir çorbakaşığı suyla kahveyi karıştırın. Kahveyi ve çikolatayı, benmari usulü eritip, soğumaya bırakın. Yumurtaların akını ve tozşekerini çırıp, yine benmari usulü eritin. Köpük haline geldikten sonra, soğumaya bıraktığınız çikolatalı karışımın içine boşaltın. Bir kaşık yardımıyla aynı yönde karıştırın. Bu karışımı yağlı kağıtla kaplı tepsinin içine hiç kaşık kullanmadan boşaltın. 15 dakika kadar pişirdikten sonra, bir gece dinlendirin. Tepsiden çıkardığınız kekin üzerinden yağlı kağıdı yavaşça sökün, kremayı karıştırarak kekin üzerine sürün. Böğürtlenleri de yerleştirdikten sonra, keki yavaşça rulo haline getirin. Üstünü pudra şeker ve böğürtlenle süsledikten sonra servis yapın.