



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI RULO KEK

Pandispanyası için:

4 yumurta

1 su bardağı şeker

1,5 su bardağı un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Muhallebisi için:

Pasta kreması veya 1 paket hazır puding

500 ml süt

Üzerine:

hindistancevizi

Yumurta ile şekeri çırpın. Kalan malzemeleri ekleyip karıştırın. Fırın tepsinize yağlı kağıt serin. Hamuru kağıdın üzerine yayıp 180C fırında pişirin. Piştikten sonra yağlı kağıdı kekten sıyırın. Hazırladığınız pudingin yarısını kekin üzerine döşeyin. Cevizin yarısını üzerine serpin, (birazını dışı için ayırın) Keki rulo yaparak sarın. Kalan pudingi üzerine dökün. Cevizle süsleyin. Buzdolabında soğutup servis yapın.
