



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI RULO PASTA

6 yumurta
3/4 su bardağı şeker
1,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kakao
1/2 paket vanilya
1 çorba kaşığı hindistancevizi
Kakaolu Krem Malzemesi:
3 çorba kaşığı kakao
3/4 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1/2 paket vanilya

Kakaolu krem için, tencereye şeker, un ve kakao kayup karıştırınız. 1/2 su bardağı su koyup eziniz. 2 su bardağı su katıp karıştırarak pişiriniz. Vanilya ilave ediniz.
Fırın tepsisine yağlı kağıt serip üzerini yağlayınız.
Unun içine kakao ve vanilya katıp karıştırarak eleyiniz. Bakır bir kap içinde şekerle yumurtayı koyu boza kıvamına gelinceye kadar çarpınız. Unu katıp, yavaşça karıştırınız. Hazırlanmış fırın tepsisine muntazam yayınız. Orta hararetli fırında 15-20 dakika pişiriniz. Soğumadan geniş kenarlarından kâğıdı ile sarıp rulo yapınız. Pandispanya soğuyunca açarak kâğıdı çıkartınız. Üzerine kremanın 2/3 ünü sürüp tekrar rulo yapınız. Artan krema ile her tarafını kapatınız. Üzerini zevke göre hindistancevizi rendesi ve yeşil fıstıkla süsleyiniz.
