



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI RULOLAR

- 1 ay bardađı Őeker
- 1.5 ay bardađı kakao
- 1.5 ay bardađı un
- 1.5 ay bardađı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 yemek kaŐığı pudra Őekeri
- 1 paket çikolata sosu
- 1/2 su bardađı ilek reçeli
- 3 adet yumurta

Yumurtaları ve Őekeri 2 dk mikser ile ırpıttıktan sonra un ve kakao ekleyip 2 dk daha çırpın. PiŐirme kağıdı serilmiŐ kalıba döküp önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında 10-15 dk piŐirin. Fırından alıp aynı boyutlarda bir piŐirme kağıdının üzerine pudra Őekeri serpip hamuru kağıda ters çevirin ve üstteki piŐirme kağıdını çıkartıp, rulo Őeklinde sarıp soğumaya bırakın. Sođuduktan sonra ruloyu açıp içine ilek reçeli sürün. PiŐirme kağıdından ayırarak tekrar rulo yapın. Çikolata sosunu hazırlayıp üzerini kaplayın.