



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI RULO PASTA

4 adet yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
500 ml süt
1 su bardağı toz şeker
1.5 su bardağı un
1 paket pasta keması veya puding
Yeteri kadar dövülmüş ceviz (Üzeri için)

Yumurta ile şekerini çırpın. Kalan mazlemeleri ekleyip karıştırın. Fırın tepsinize yağlı kağıt serin. Hamuru kağıdın üzerine yayıp 180 C 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.