



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ÇITIR RULOLAR

<https://www.elele.com.tr>

8 baklava yufkası
220 gr tereyağı
3 yemek kaşığı kakao
4 yemek kaşığı toz şeker
Sos için:
80 gr bitter çikolata
120 gr sütlü çikolata
220 ml krema

Fırını 200 dereceye ayarlayın. Tereyağını sos tenceresine alarak eritin. Kakao ve şeker ekleyip karıştırın. 4 baklava yufkasını aralarına kakaolu tereyağı karışımından sürerek üst üste yerleştirin. 8 eşit parçaya kesip sıkıca rulo şeklinde sarın ve yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 13-15 dakika pişirin. Bu arada sosu hazırlamak için, çikolataları küçük parçalara bölün. Kremayı ısıtıp çikolataları ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Ruloları sos ile birlikte servis yapın.

