



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU RULO

Melikgazi Belediyesi

Kreması;

2 Su bardağı süt

2 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı nişasta

½ su bardağı şeker

4 fincan şeker (kahve fincanı)

4 yumurta

1 fincan su

1 fincan sıvıyağ

5 fincan un

2 yemek kaşığı kakao

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Şeker ve yumurta miksrla çırpılır yoğurt kıvamına gelince sıvı yağ su eklenir diğer malzeme ilave edilerek karıştırılır yağlı kağıt serilmiş tepsiye dökülür 175 derece fırında pişirilir fırından çıkınca karşılıklı iki rulo halinde pişirilmiş krema arasına sürülerek rulo sarılır, dilimlenerek servis yapılır.

