



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BİSKÜVİLİ ÇİKOLATALI RULO PASTA

100 gr margarin
3 yemek kaşığı kakao
1,5 çay bardağı süt
1,5 çay bardağı toz şeker
50 ml krema
80 ml bitter çikolata
2 paket petibör bisküvi
1 çay bardağı ceviz
6 adet kuru kayısı

Kremayı ısıtıp küçük parçalara bölünmüş çikolatayı ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. 100 gr margarini eritin ve geniş bir kaba alın. Kakao, süt, şeker, çikolatayı ekleyip karıştırın. Bisküvileri ezerek toz haline getirin. Yarım çay bardağı kadarını ayırıp kalanını çikolatalı karışıma ekleyin. Küp doğranmış kayısı ve ceviz içini ilave edip iyice karıştırın. Karışımı rulo haline getirerek yağlı kağıt üzerine yerleştirin. Toz bisküviyi üzerine serpiştirip yağlı kağıt ile birlikte sıkıca rulo şeklinde sarın. 2 saat buzdolabında beklettikten sonra dilimleyip servis yapın.