



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY RULO PASTA

- 1 adet çikolatalı pasta tabanı
- 1 adet sade pasta tabanı
- 300 gram bitter çikolata
- 2 su bardağı süt
- 1 yumurta sarısı
- 3 çorba kaşığı un
- 4 çorba kaşığı şeker
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya
- 8 adet çilek
- 1 paket çikolatalı kremşanti

Çikolataları eritin. Kreması için sütü, yumurta sarısını, unu ve şekerini bir tencereye alıp çırparak koyulaşmaya kadar ocakta pişirin. Bu karışımı ocaktan alıp içine tereyağı, erimiş çikolata ve vanilyayı ekleyip soğumaya bırakın. Daha sonra yağlı kâğıdın üzerine pasta kekini bir sade bir çikolatalı şekilde dilim dilim dizin. Üzerini şekerli sütle ıslatın. Kremayı tepelime yerleştirin ve kekin her tarafına yayın. Rulo şeklinde sarıp dolapta 3 saat bekletin. Üzerine doğranmış çilekler yerleştirilip servis yapılabilir. Ya da farklı bir sunum hazırlayabilirsiniz. Soğuyunca dilimleyerek ikram edin.

