



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO KEK

Kek için:

4 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

Yarım çay bardağı sıvıyağ

Yarım çay bardağı ılık su

2 çorba kaşığı kakao

1 kabartma tozu

Aldığı kadar un

Arası için:

1 paket pasta kreması (sade)

1 su bardağı süt

Mikser kabına yumurtalarımızı kıralım. Üzerine toz şekerimizi döküp mikserle iyice çırparak yumurtaları köpütelim. Daha sonra sıvıyağ, su ve kakaoyu ekleyelim, çırpmaya devam edelim. Son olarak un ve kabartma tozunu ekledikten sonra yavaşça unu hamura yedirelim. Şimdi hamurumuzu yağlı kağıt serilmiş büyük boy fırın tepsimize döküp, her tarafına yayalım ve hamurumuzu önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirelim. Pişen kekimizi fırından çıkarıp sıcak sıcak rulo yapalım. Daha sonra soğumaya bırakalım. Soğuyan rulo kekimizi geri açalım ve arasına hazırladığımız pasta kremasını sürelim. Kekimizi tekrar dikkatli ve sıkı bir şekilde rulo yapalım. Bu şekilde bir saat kadar beklettikten sonra üzerini çikolata sosu ile süsleyelim ve dilimleyerek servis yapalım.