



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI RULO PASTA

Hamur için:

- 1 paket yaş maya
- 4,5 su bardağı un (500 g)
- 2 kahve fincanı süt (120 g)
- 1 yemek kaşığı şeker (20 g)
- 1 tatlı kaşığı pudra şekeri (10 g)
- 250 g tereyağı (oda ısısında yumuşamış)
- Bir tutam tuz
- 1 adet yumurta

İçi için:

- 1 su bardağı çekilmiş fındık (115 g)
- 1 çay bardağı toz şeker (100 g)
- 3,5 yemek kaşığı süt (35 g)

Üzeri için:

- 1 yumurta

Un, şeker, tuz, pudra şekeri, süt, yumurta sarısı ve mayayı karıştırın. Daha sonra yumuşamış tereyağı ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında hamur olana dek yoğurun. Hamuru 20 dakika kadar oda ısısında dinlendirin. Dinlenmiş hamuru oklava ile 0,5 cm kalınlığında açın. Açtığınız yufkayı üçgen parçalar halinde kesin. Sütü ısıtın, toz şeker ve fındık ile karıştırın. Arzuya göre rendelenip pişirilmiş elma da konulabilir. Hazırladığınız fındıklı karışımdan bir tatlı kaşığını üçgen hamurun geniş tarafına yerleştirin. Yuvarlayarak sarın ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Kabarması için oda sıcaklığında 40-50 dakika bekletin. Üzerlerine yumurta sürün. Önceden ısıtılmış 180-190 °C'lik fırında 15-20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpin.