



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI CEVİZLİ RULO

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

500 g un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 çay bardağı toz şeker

1 tutam tuz

1,5 su bardağı ılık süt

1 çay bardağı sıvı yağ

100 g yumuşak margarin

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 limon kabuğu rendesi

Dolgu:

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Unu eleyin ve maya ile karıştırın. Üzerine toz şeker, tuz, süt, sıvı yağ, margarin, şekerli vanilin ve limon kabuğu rendesini ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-50 dakika bekletin.

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve üç eşit parçaya bölün. Her birini hafif unlanmış tezgahta 0,5 cm kalınlığında açıp üzerlerine ceviz ve çikolata parçalarını serpin. Rulo şeklinde sarıp fırın tepsisine aralıklı sıralayın. Yumurta sarısı sürüp üzerini kapatın ve 30 dakika bekletin. Süre sonunda pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

