



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI RULO KURABIYE

1,5 su bardağı un
Yarım su bardağı kakao
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı dövülmüş fındık
100 gram küp küp kesilmiş margarin
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı soğuk su
Yarım su bardağı çikolatalı fındık ezmesi

İki adet fırın tepsisini yağlayın. Üzerini yağlı kağıtla kaplayın. Un, kakao, şeker ve fındıkları robottan geçirin. Yağı ilave edin. Yarım dakika karışım ekmek ufağı görünümü alana dek tekrar çekin. Yumurta ve suyu ekleyin. Hamur haline gelene dek karıştırın. Hamuru hafif unlanmış bir zemine yayın. Yarım dakika yoğurun. 25 x 35 cm. boyutlarında bir dikdörtgen elde edin. Fazla kenarlarını kesin. Hamurun üzerine çikolatalı fındık ezmesi sürün. Kağıtla hamuru kaldırarak kısa kenardan başlamak üzere rulo yapın. Kağıda sarın, folyoyle örtün. 30 dakika buzdolabında bekletin. Fırını 180 derecede ısıtın. Hamuru 1 santim kalınlığında dilimlere bölün. Aralarında biraz mesafe bırakarak tepsiye dizin. 10 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis edin.

