



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI RULO KURABIYE

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

Hamur:

3,5 - 4 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 su bardağı süzme yoğurt

1 çay bardağı süt

1 çay kaşığı sıvı yağ

1,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Dolgu:

50 g margarin

1 su bardağı öğütülmüş fındık

80 g bitter çikolata (ufalanmış)

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Süzme yoğurt, süt, sıvı yağ, toz şeker ve şekerli vanilini ilave edip iyice yoğurun. Hamuru ikiye bölün ve her birini unlanmış tezgahta 20x30 cm boyutlarında açın. Üzerlerine fırça yardımı ile eritilmiş margarin sürün. Üzerlerine öğütülmüş fındık ile çikolatayı serpin ve rulo şeklinde sarın. Bıçak yardımı ile 2 cm eninde dilimleyin. Fırın tepsisine yatırarak sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğutun.

