



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FINDIKLI KITIR RULO

250 gram margarin  
2 yumurta  
2 çorba kaşığı yoğurt  
8 çorba kaşığı şeker  
1 paket kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
150 gr dövülmüş fındık  
1 çorba kaşığı tarçın  
5 çorba kaşığı şeker

Oda ısısındaki margarine yumurta, yoğurt, kabartma tozu, şeker ve azar azar un ilavesiyle ele yapışmayacak bir hamur yapın. Yani kulak memesi yumuşaklığında olacak. Hamurun üstüne nemli bez örtün ve 30 dakika dinlendirin. Fındığı iri bir şekilde robottan çekin. İçine şeker ve tarçını ilave edin. Dinlenen hamuru 3 parçaya ayırın. Her bir parçayı küçük bir tepsi büyüklüğünde açın. Açılan hamurun üstüne fındıklı harcı serpin, rulo şeklinde sarın ve iki parmak genişliğinde kesin. 180 derecelik fırında 30-35 dakika pişirin.