



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FINDIKLI MEYVELİ RULO

Ayşe Tüter

- 2 su bardağı un
- 100 gram tereyağı
- 1 yumurta sarısı
- 1 adet limon kabuğu rendesi 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri (üstü için)
- İçi:
- 1 su bardağı fındık
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 3 adet kayısı
- 1 adet şeftali
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 tatlı kaşığı nişasta

Yağ, un, pudra şekeri, yumurtayı karıştırın. Unu ilave edip, iyice yoğurun. Yağlı kağıda sararak dolapta 1 saat bekletin. Ayrı bir yerde fındık, tarçm, zencefil, doğranmış şeftali, kuru üzüm, kayısı, koyun, nişastayı karıştırın. (Nişasta meyvelerin suyunu alsm diye ilave edilir.) Hamuru soğuk bir yerde dikdörtgen şeklinde açın. Hazırlanan içi üzerine yayın. Yavaş yavaş rulo şeklinde sarın. 10 santim uzunluğunda kesip, tepsiye yerleştirin. 170 derece fırında 20 dakika pişirin. Sıcakken üzerine pudra şekeri serpin. Soğuyunca servis tabağına alın.

