



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI RULO

2,5 su bardağı un
150 gram margarin
3 çorba kaşığı toz şeker
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu

İç iin:

100 gram iri dövülmüş fındık
1 çorba kaşığı tarçın
3 çorba kaşığı tozşeker

Un, yağ, toz şeker, kabartma tozu, yumurta ve yoğurdu karıştırıp yoğurun. Üzerini örtüp yarım saat dinlendirdikten sonra hamuru iki eşit bezeye ayırın ve her bir bezeyi 25 santim çapında açın. Fındık, tarçın ve toz şekerini karıştırıp bir harç hazırlayın. Hazırladığınız harcı her bir bezenin üzerine eşit olarak serpin. Bezeleri ayrı ayrı rulo şeklinde sarın. Her bir ruloyu 2 santim eninde kesin. Üzerlerine hafifçe bastırıp yassılaştırarak, yağlanmış tepsiye dizin. Rulolar bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika pişirin.
