



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI RULO ÇÖREK

Yarım paket margarin

1 ay bardađı süt

1 paket instant maya

1 ay bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı Őeker

1 tutam tuz

Alabildiđi kadar un

İçi için:

1 ay bardađı kuru üzüm

3 orba kaşığı marmelat

1 su bardağı dövülmüŐ fındık

2 orba kaşığı toz Őeker

Ilık su, maya, Őeker karıŐtırılır, eritilir. zerine süt, yumuŐamıŐ margarin, tuz ve yumuŐak ve eli bırakan bir hamur olana dek un eklenerek yorulur. Hamur 45 dakika kadar dinlendirilir. Sonra hamur ikiye bölünür. Her parça merdaneyle servis tabağı kadar açılır. Yüzeyine malzemelerin yarısını kullanmak koŐuluyla, sırasıyla; marmelat sürülür, Őeker, zm ve fındık serpilir. GeniŐleterek rulo yapılır. Bıçakla 2 parmak eninde kesilir. Diđer hamura da aynı iŐlem uygulanır. Yağlanmış tepsiye aralıklı dizilir. Önceden ısıtılmıŐ 185 derece fırında kızarana kadar piŐirilir.

[ML® Marmelatlı Rulo için tıklayın](#)
