



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI RULO

Ayşe Tüter

2 su bardağı fındık
1 su bardağı yoğurt
Kabartma tozu
1 su bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
Limon kabuğu rendesi
1 yumurta akı (sarısı ayrılacak)
Aldığı kadar un

Bir kapta, sıvıyağı, sütü ve yoğurdu karıştırın. Kabartma tozunu ve unu yavaş yavaş ilave edin. Ele yapışmayacak kıvamda bir hamur yapın, ikiye bölün ve merdane ile açın. Bir kapta şekerini, fındığını, yumurta akını, limon kabuğu rendesini karıştırın. Yarısını hamurun üstüne yayıp rulo sarın. Diğer 'K' hamura da aynı işlemi tekrarlayın. 2 parmak eninde dilim dilim kesin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarana kadar pişirin.