



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FINDIKLI RULO

250 gr margarin  
2 adet yumurta  
2 çorba kaşığı yoğurt  
7 çorba kaşığı toz şeker  
1 paket kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
200 gram iri dövülmüş fındık  
1 çorba kaşığı tarçın  
5 çorba kaşığı toz 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.