



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI RULO KEK

125 gr. şeker
5-6 kaşık marmelat
5 yumurta
Üzeri için:
150 gr. fındık içi
70 gr. fındık içi veya 140 gr. un
Vanilya

5 yumurtadan hamurunu hazırlayınız.
Una fındık içini vanilyayı koyup karıştırınız.
Fırın tepsisine kağıt, yayın, kenarlara da gelecek şekilde.
Yumurtanın kıvamı gelince unu koyup 1-2 defa karıştırıp tepsiye dökünüz.
Tepsinin yüzeyi kadar hamuru aynı kalınlıkta yayın.
Önceden ısıtılmış hafif hararetli fırında 15-20 dakika pişiriniz.
Kontrolünü yaptıktan sonra fırından çıkarıp hemen boyuna katlayıp rulo şekli veriniz.
Üzerine ıslak bir bez koyunuz.
Hafif soğuyunca hamuru açıp ortasına marmelatı koyup yüzey kadar yayıp tekrar aynı rulo şeklini veriniz, kağıttan çıkarınız.
Üzerine marmelat sürüp kıyılmış fındık veya pudra şekeri ile kaplayınız.
Birer cm. lik dilimler kesip servis yapınız.

[ML® Fındıkkıran için tıklayın](#)