



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI RULO KURABIYE

250 gr margarin
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 tane yumurta sarısı
1 paket kabartma tozu
Yeterince un
2 su bardağı ince dövülmüş fındık
1.5 su bardağı şeker
2 yumurta akı
1 adet yumurta sarısı

Yumuşamış margarin, sıvıyağ, yoğurt, yumurta sarısı, kabartma tozu ve un karıştırılır. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Hazırlanan hamur 3 eşit parçaya ayrılır.

İç malzeme için, fındık, şeker ve yumurta akları iyice karıştırılır.

3 eşit parçaya ayrılan hamurların herbirini çok ince olmayacak şekilde merdane ile kare şeklinde açılır.

Kare hamurların her tarafına fındıklı iç malzemeden koyarak rulo yapılır. Ruloyu elinizle bir kaç kez ileri geri oynatarak inceltin. 2 parmak genişliğinde kesin ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin.

Üzerine yumurta sarısı sürerek fırına verin.

