



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI RULO KURABIYE

<https://www.posta.com.tr>

1 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı un
1 çay bardağı kakao
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
4 adet yumurta
Yarım su bardağı erimiş tereyağı
1 paket kabartma tozu
Findıklı karışım:
1 su bardağı krema
1 çay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı fındık içi

Findıklı karışım için, krema ve pudra şekerini çırpın. Fındık içi ekleyerek karıştırın.

Fırınınızı 170 derecede ısıtın.

Yumurta ve toz şekeri iyice çırpın. Tereyağını ekleyerek karıştırın.

Unu, kakaoyu, kabartma tozunu ekleyin ve tahta kaşıkla karıştırarak, yumurtaya yedirin. Hamuru yağlı fırın kağıdına dökün. Altın rengini alana kadar pişirin.

Hamur soğumadan, fındık kremasını sürün ve kağıt yardımıyla, rulo yapın.

