



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI RULO

5 adet yumurta
125 gr. tozşeker (5 çorba kaşığı)
150 gr. un (5 çorba kaşığı)
50 gr. margarin
Vanilya
Limon kabuğu rendesi
5-6 çorba kaşığı herhangi bir marmelat
200 gr. fındık
1 adet parşömen kâğıdı
1 çorba kaşığı pudraşekeri

5 yumurtadan bir pandispanya hazırlayınız.

Ununu ilâve ederken hafif erimiş 50 gr. margarin yağını koyunuz. (Yağ, pastanın kurumasına mani olur ve yağ konan pastalar çok muntazam rulo yapılır.)

Fırın tepsisini kâğıtla kaplayınız. (Kâğıt hafif yağlanırsa, pasta daha güzel çıkar.)

Hazırladığınız pasta hamurunu kâğıdın üzerine 1 cm. kalınlıkta muntazam olarak yayınız.

Isıtılmış orta ısıdaki fırında kurutmadan pişiriniz.

Fırından çıkınca hemen kâğıdıyla beraber boyuna sararak rulo şekline getiriniz.

Üzerine nemli bez örtüp, biraz soğumaya bırakınız.

Hafif ılık olunca ruloyu açıp, kâğıdı çıkarınız.

İçerisine marmelat sürüp, bir miktar da fındık serpip, tekrar pastayı aynı şekilde sararak rulo şekline getiriniz.

(Bu işlemi yaparken fazla oyalanmayınız, pasta çok soğursa rulo yapamazsınız, pasta kırılır.)

Üzerine de marmelat sürüp, bol kıyılmış fındık yapıştırınız.

Uçlarını marmelat gözükecek şekilde kesip, kayık servis tabağına alıp, soğuyunca servis yapınız.

Not: Marmelat yerine reçel veya pasta ara kremlerinden biri de kullanılabilir. Fındık yerine ceviz, badem fıstık vb. olabilir.