



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI RULO

2 paket KOSKA Fındıklı Krokan

1 yumurta akı ve sarısı

1 su bardağı yoğurt

Kabartma tozu

100 gr. margarin

Aldığı kadar un

Un, yumurta akı, kabartma tozu, yoğurt ve margarini bir kaba alıp kulak memesi kıvamında bir hamur yapın. Hamuru ikiye bölüp merdane ile açın. Fındıklı krokanı ufak parçalara bölün. Hamurun üzerine koyup rulo sarın. Üzerine yumurta sarısı sürüp 170 derecedeki fırında pişirin.

