



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI RULO

Çiğdem Akyol

1 paket yumuşak margarin
1 adet yumurta
1/2 adet rendelenmiş limon kabuğu
1 paket kabartma tozu
aldığı kadar un
Arası İçin;
1 su bardağı iri çekilmiş fındık
Şerbeti İçin;
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
birkaç damla limon suyu

Malzemeler yoğurma kabına alınır ve ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğrulur. Hamurdan bezeler kopartılıp dikdörtgen şekilde açılır ve fındık serpilir. Üzerine hafifçe merdane ile bastırılıp fındıkların hamura yapışması sağlanır. Sıkıca rulo yapılıp, bıçak yardımıyla 1 cm. kalınlığında dilimlenir ve aralıklarla tepsiye dizilir. Hamur bitinceye kadar işleme devam edilir. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Şeker ile su 10 dakika kadar kaynatılıp limon suyu eklenir, bir taşım kaynatılıp ocak kapatılır. Şerbet ılık hale gelince ılık tatlının üzerine dökülür. Soğuk olarak servis yapılır.