



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI RULO TATLI

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

5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
200 gr tereyağı
1 yumurta
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
2 su bardağı iri çekilmiş fındık içi
Şerbeti için:
6 su bardağı şeker
6 su bardağı su
1 iri dilim limon

Hamur yoğurma kabına unu eleyin. Kabartma tozunu ekleyip harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp oda ısısında yumuşamış tereyağı, yumurta, sıvıyağ ve yoğurdu ilave edin. Pürüzsüz ve orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini bir bezle örtüp yarım saat bekletin. Hamuru dört eşit parçaya bölün. Her hamur parçasını un serpilmiş tezgahın üzerinde hazır yufka inceliğinde açın. Üzerine fındık içini serpiştirin. Rulo şeklinde sarıp bir parmak kalınlığında dilimlere ayırın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yan yana dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Şerbeti için su ve şekeri tencereye alıp şurup kıvamına gelene kadar kaynatın. Fırından aldığınız tatlınızın üzerine ılıttığınız şerbeti gezdirerek dökün. Soğuyunca servis yapın.

