



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI RULO TATLI

### MALZEMELER

2 orba kaşığı yoğurt  
60 gr oda sıcaklığında margarin  
4 orba kaşığı iek yağı  
1 Adet yumurta  
50 gr İrmik  
1 Tatlı kaşığı kabartma tozu  
1 Adet limon kabuğu rendesi  
2.5 su bardağı un  
100 gr Yaş maya  
İçi için:  
4 orba kaşığı kuru üzüm  
1 ay bardağı toz fındık  
2 orba kaşığı pudra şeker  
1 Adet yumurta beyazı  
Kaymağı için:  
1 ay bardağı süt  
1 orba kaşığı tepeleme irmik  
Şerbeti için:  
2.5 su bardağı toz şeker  
2.5 su bardağı su  
1/4 limon

Karıştırmakabına unu koyup, ortasını havuz şeklinde açıyoruz, içine margarini, iek yağını, yumurtayı, limon kabuğunu, yaş mayayı, az miktarda suyu koyuyoruz. Unun zerine ise kabartma tozu ve irmiği koyuyoruz. Havuzu yavaş yavaş kapatarak, önce içindekileri karıştırmıyoruz. Hamura, su ilave ederek, kulak memesi kıvamında olmasını sağlıyoruz. Tezgahımızı unlayarak merdane yardımıyla hamurumuzu kurşun kalem kalınlığında açıyoruz, iç harcı için: Toz fındığı, pudra şekerini, yumurta beyazını karıştırıp açılmış olan hamura bıçakla sürüyoruz. Daha sonra hamurumuzu derin dondurucuya kaldırıyoruz. 1 saat bekledikten sonra 1 parmak kalınlığında kesip, fırın tepsisine aralıklar halinde diziyoruz. Krema için: Küçük bir tencereye sütü, irmiği koyup, kaynatıyoruz. Sertleşince biraz karıştırıp, soğutuyoruz. Şanti torbasıyla, hamurumuzun üzerine sıkıyoruz ve onunda üzerine 1 'er tane fındık koyup 180 derece ısıtılmış fırında pişiriyoruz. Şerbeti için: 2.5 su bardağı toz şeker, 2.5 su bardağı su ve dörtte bir limonu kısık ateşte yaklaşık 10 dakika kaynatıp şerbetimizi hazırlıyoruz. Fırındaki tatlımız hafif kızarınca çıkarıp, sıcak şerbeti üzerine döküyoruz. Soğuduktan sonra tatlımız servise hazır hale geliyor.