FINDIKLI RULO TATLI

MALZEMELER
2 çorba kaşığı yoğurt
60 gr oda sıcaklığında margarin
4 Çorba kaşığı çiçek 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 Çorba kaşığı kuru üzüm
1 çay bardağı toz fındık
2 Çorba kaşığı pudra şekeri
1 Adet yumurta beyazı
Kaymağı için:
1 Çay bardağı süt
1 Çorba kaşığı tepeleme irmik
Şerbeti için:
2.5 su bardağı toz şekeri
2.5 su bardağı su
1/4 limon

Karıştırma kabına unu koyup, ortasını havuz şeklinde açıyoruz, içine margarini, çiçek yağını, yumurtayı, limon kabuğunu, yaş mayayı, az miktarda suyu koyuyoruz. Unun üzerine ise kabartma tozu ve irmiği koyuyoruz. Havuzu yavaş yavaş kapatalarak, önce içindekileri karıştırıyoruz. 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 şekeri, 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.

© lezzetler.com tarif no:41466 • adı:FINDIKLI RULO TATLI • gönderen:betül71 • indirme tarihi:05.05.2024 - 02:39