



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI VE MARMELATLI RULO

MALZEMELER (15-20 ADET)

3,5 su bardağı un
1 paket kuru maya
1 çay bardağı pudra şekeri
100 gr. margarin
1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı su
1 su bardağı fındık
5 çorba kaşığı marmelat
Üzeri için:
2 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı toz tarçın
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı sıvı yağı

Karıştırma kabına unu döküyoruz. Ortasını havuz şeklinde açıyoruz. Havuzun içine mayayı, ılık sütü, ılık suyu, eritilmiş margarin ve yumurta akını döküyoruz. Unun üzerine pudra şekerini serpiyoruz, önce havuzun içerisindekileri, daha sonra kenardakileri toplayıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediyoruz. Un yeterli gelmediği takdirde ilave ediyoruz. Hamuru nemli bir bez örterek 5 dakika dinlendiriyoruz. Tezgâhın üzerine un serpip, merdane yardımıyla eni 1,5 karış olacak şekilde hamurumuzu açıyoruz. Marmelatımızı her tarafına sürüp, kırılmış fındıkları serpip rulo şeklinde sıkıca uzunlamasına sarıyoruz. 1,5 parmak kalınlığındaki dilim dilim rulomuzu kesiyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine yan yana diziyoruz. Yumurta sarısını üzerine sıvı yağ ilave edip, çatalla karıştırıp, fırça yardımıyla rulolamamızın üzerine sürüyoruz. Toz şeker tarçını karıştırıp ruloların üzerlerine serpiyoruz, önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 20-25 dakika pişiriyoruz. Fırından aldıktan sonra ılık hale gelince servis yapıyoruz.

[ML® Marmelatlı Rulo için tıklayın](#)