



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU RULO KURABIYE

1 paket margarin
1 çay bardağı yoğurt
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
4,5 su bardağı un
İçin için:
4 adet havuç
4 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı kırılmış fındık
1 tatlı kaşığı tarçın

Yoğurma kabına malzemeler sırası margarin, kabartma tozu, yoğurt ve un konur ve yumuşak olacak şekilde hamur yoğrulur. Hamurun üzeri örtülür ve 15 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu arada iç malzemesi hazırlanır. Havuç rendelenir ve şeker ile birlikte teflon tavada 5 dakika kadar sotelenir. Ocağın altı kapatılır ve tarçın, iri dövülmüş fındık karışımına eklenir. Hamurun yarısını, zemine un dökerek, yarım cm kalınlığında ve dikdörtgen şeklinde açın. Üzerine havuçlu harcı serpin ve hamuru rulo şeklinde sarın. 1 cm genişliğinde keserek yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Üzerine hafifçe bastırın ve toz şeker serpin. Hamurun diğer yarısına da aynı işlemi uygulayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin.

