



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU RULO PASTA

2 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı sıvıyağ  
1,5 su bardağı tozşeker  
1 paket kabartma tozu  
Alabildiğince un  
1 su bardağı dövülmüş fındık içi  
200 gram bitter çikolata

Bir yumurtanın sarısını beyazından ayırıp, beyazını büyük bir kabın içine koyalım.  
Diğer yumurtayı, yoğurt, sıvıyağ, kabartma tozu, tozşekeri ve alabildiğince unu ilave edip, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım.  
Hamuru 3 eşit parçaya ayırıp, üzerine nemli bir bez örtüp, 5-10 dakika dinlendirelim.  
Çikolatayı benmari usulü eritem.  
Fındıkları da irice dövelim.  
Hamurun üçünü de dikdörtgen şeklinde ve 1 cm. kalınlığında açalım.  
Üzerine erimiş çikolata sürüp, bolca kıyılmış fındık serpiştirelim.  
Bu üç hamuru da üst üste koyup, sigara böreği gibi saralım.  
Yağlanmış fırın tepsisine kat yeri alta gelecek şekilde yerleştirelim.  
Ayırdığımız yumurta sarısını 1 kaşık sıvıyağ ile çırpıp, üzerine sürelim.  
Önceden ısıtılmış 170°C'li fırında kızarana kadar pişirelim.  
Fırından çıkınca kalan erimiş çikolatayı üzerine yayıp, kıyılmış fındık ile süsledikten sonra soğumasını bekleyelim.  
Dilimleyerek servis yapalım.