



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY FINDIKLI RULO

MALZEMESİ

5 kaşık tozşeker
5 yumurta
5 kaşık un, vanilya
üzeri için:
150 gr. fındık içi
ayrıca krema

YAPILIŞI

5 kaşık toz şeker, 5 yumurta ve vanilya köpük olana kadar çırpılır, sonra un konarak karıştırılır. Fırın tepsisine kağıt yayınır. Hamur tepsinin içine aynı kalınlıkta serilir daha sonra fırında 15-20 dakika pişirilir. Sonra sıcak sıcak rulo şeklinde sarılır. Üzerine ıslak bez konur hafif soğuyunca arasına krema konup tekrar rulo şekline getirilir. Altından kağıt çıkarılıp üstüne tekrar krema sürülür, kıyılmış fındık ekiniz ve servis yapılır.
