



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO FINDIKLI DİLİMLER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

4 - 4,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 çay bardağı toz şeker

100 g yumuşak margarin

1 su bardağı ılık süt

1 yumurta sarısı

1 limon kabuğu rendesi

1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

İç malzeme:

1 çay bardağı kuru kayısı

1 çay bardağı fındık kırığı

2 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yumurta akı

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Unu derin bir kaba eleyin, mayayı ilave edip kaşık ile iyice karıştırın. Toz şeker, margarin, süt, yumurta sarısı ve limon kabuğu rendesini ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 10 dakika bekletin.

Kayısıları yıkayıp küp şeklinde doğrayın. Fındık kırığı, toz şeker, şekerli vanilin ve yumurta akını ilave edip kaşık ile karıştırın.

Hamuru iki eşit parçaya bölün. Yarısına kakaoyu ilave edin ve iyice yoğurun. Her iki hamuru da tekrar ikiye bölün. Kakaolu hamurun bir parçasını merdane ile 2-3 mm kalınlığında dikdörtgen şekilde açın. Beyaz hamuru da aynı ölçülerde açıp kakaolu hamurun üzerine alın. İç malzemenin yarısını açtığınız hamurun üzerine yayın ve rulo şeklinde sarın. 1-1,5 cm kalınlığında dilimlere kesin ve fırın tepsisine yatırarak sıralayın. Diğer iki hamuru da aynı şekilde hazırlayın. 15 dakika bekletip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.



