



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO KURABIYE

Malzemesi:

1/3 bardak tereyağı
1/2 bardak toz şeker
1 yumurtanın sarısı
1/2 komposto kaşığı vanilya
3 çorba kaşığı süt
1,5 bardak un
2 kahve kaşığı tuz
1/2 komposto kaşığı kabartma tozu
1/2 bardak dövülmüş badem
1/2 bardak dövülmüş fındık
40 gr. eritilmiş çikolata

Hazırlanışı:

Tereyağıyla şekeri çırparak köpürtün. Yumurta sarısını ilave ederek çırpmaya devam edin. Vanilya ve sütü ilave ederek karıştırın. Un, tuz ve kabartma tozunu karıştırın ve malzemeye ilave edin. Malzemeyi iki parçaya ayırın. Bir kısmına erimiş çikolatayı karıştırın. İki parçanın da üstünü örterek buzdolabında bir saat soğutun. Malzemeyi dolaptan çıkarın hafif unlanmış tahtada önce çikolatalı hamuru açın. Bu 5-6 mm. kalınlığında olmalıdır. Hamuru bir kenara alın. Çikolatasız hamuru da aynı şekilde açın. Çikolatalı hamuru diğerinin üstüne yerleştirin. Oklavayı hamurun üstünde gezdirerek iki katı birbirine yapıştırın. Hamuru rulo gibi sarın. Yağlı kağıda sararak buzdolabına koyun. İyice soğutun. Sonra ruloyu yarım santim kalınlığında parçalar halinde kesin. Orta sıcaklıktaki fırında tepsiyi 10-15 dakika kadar pişirin.