

Findikli Rulo

Malzemeler

1 su bardagi sut
Yarim su bardagi sivi yag
2 adet yumurta
1 paket yas maya
1 tatli kasigi tuz
Yarim cay bardagi ilik su
1 tatli kasigi toz seker
Aldigi kadar un
Aralarina surmek icin:
250 gr margarin
400 gr dovulmus ceviz

Yapilisi

Ilık su seker ve maya karistirilip mayalandirilir.
Ilık sut yumurta sivi yag tuz maya ve yeteri kadar un ile karistirilir.
Ele yapismayacak yumusak bir hamur elde edilir.
Hamur 20 dk dinlendirilir.
Dinlenen hamur 12 bezeye ayrilir.
Her beze tepsi buyuklugunde acilir.
Tepsiye bir 1 yufka uzerine eritilmis margarin ve 1 avuc dovulmus findik serpilir.
Bu islem tum yufkalarda uygulanarak ust uste hazirlanir.
15 dk bekletilir.
5 cm eninde uzun uzun kesilir.
Kesilen serit tepsiden alinip burularak yaglanmis tepsiye dizilir.
Uzerine yumurta sarisi surulur.
200 derecede uzeri kizarana kadar pisirilir.