

Ruzgar Gulu Milfoy

Malzemeler

250 gr. minik dogranmis tavuk eti

1 paket milfoy hamuru

1 cay bardagi kasar peyniri rendesi

Yumurta sarisi

1 yemek kasigi tereyagi

tuz, karabiber

Yapilisi

Oncelikle milfoy hamuru buzluktan cikarilarak cozulmesi icin oda sicakliginda bekletilir.

Tereyagi tencereye alinarak eritilir, tavuk etleri eklenip kavrulur, tuz ve karabiberle

tatlandirilip ocak kapatilir. Buzu cozulen milfoy hamurlari her bir kosesinden ortaya

dogru, ortasini koparmadan kesilir. Tavuklu harctan bir miktar yerlestirilir, kasar

rendesi serpilir. Kesilen kosenin bir ucundan tutulur ve ortaya dogru katlanir. Diger

koselerde ayni sekilde hep ayni yonde olmasina dikkat edilerek ortaya katlanir ve hamurun

yapismasi saglanir. Uzerine istege gore milfoy hamurundan suslemeler yapilir. Son olarak

yumurta sarisi surulup onceden isitilmis 180 ?C firinda kizarincaya kadar pisirilir. Sicak

olarak servise sunulur.ellerimize saglik