



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərice Yemək Tərifləri

Rüzgərgülü

Rüzgərgülü



8 Ədəd milföy xəmiri
1 Su stəkani rəndə ağ pendir
Yarım dəstə cəfəri
1 Ədəd yumurta

- # Buzu həll edilən milföy xəmirləri, dəzgahın üzərinə qoyular.
- # Küncdən mərkəzə doğru xəmirlər kəsilər, mərkəz kəsilmədən buraxılar.
- # Yumurta ağı, rəndə pendir və qyılmış cəfəri qarışdırılaraq iç hazırlanar.
- # Kəsilən milföylərin ortasına hazırlanan içdən kifayət qədər qoyular.
- # Hər kəsiyin sağ tərəfi pendirli üçün üzərinə bağlanılar. (4 ədəd/adət üçbucaq üst üstə gələcək şəkildə yerləşdirilər.)
- # Əməliyyat tamamlandıqdan sonra xəmir uclarının açılmaması üçün tam ortasına dişqurdalayan batar.
- # Ayrılan yumurta sarısı kğlək güllərinin üzərlərinə sürtülər. 190 dərəcə əvvəldən isidilmiş sobada bişirilər.
- # Bişdikdən sonra dişqurdalayanlar alınar, xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Rüzgərgülü, iç qoyulmadan da hazırlana bilər.