



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ VE YABAN MERSİNLİ RÜZGAR GÜLLERİ

<http://www.verita.com.tr>

- 1,5 bardak Verita DrBlue Taze Yaban Mersini
- 2 tatlı kaşığı Verita Misket Limonu (lime) suyu
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş Verita Misket Limonu (lime) kabuğu
- 1 paket oda sıcaklığında labne peyniri
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı vanilya özütü
- 1 paket milföy hamuru
- 1 adet iri boy yumurta
- Pudra şekeri

Fırını 180 derecede ısıtın ve fırın tepsinizi yağlı kağıt sererek hazırlayın. İlk beş malzemeyi mikserle çırpın. Milföy hamurlarını buzluktan çıkarın ve tezgahın üzerinde çözüldükten sonra dört köşesinden ortaya kadar gelmeden kesin. Fotoğrafta görüldüğü gibi kenarlarını kıvrın. Ortada kalan kısmı çatalla delerek kabarmamasını sağlayın. Çatalla deldiğiniz bölümlere hazırladığınız labneli karışımdan birer çorba kaşığı yerleştirin. Kenarlarda kalan kısımlara bir çorba kaşığı suyla çırptığınız yumurtayı sürün. Peynirli karışımın üzerine yaban mersinlerini paylaştırdıktan sonra fırına verin. Hamurlar altın rengi olup kızarıncaya fırından çıkarın. Beş dakika dinlendirip, dilerseniz pudra şekeri serperek servis edin.

