



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİLİÇ SOSİSLİ RÜZGAR GÜLÜ

6 adet kare milföy

Lezita Kokteyl Sosis ve Lezita Ailem Uzun sosis

2 adet Lezita yumurta sarısı

Lezita kokteyl sosisleri uzunlamasına ikiye kesin. Uçlarına bıçakla çentik atın. Lezita Ailem Uzun sosislerin her iki ucunu da bıçakla 1 2 cm kadar dörde bölün. Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtın. Yumurta sarılarını küçük bir kaptaki çırpın.

Kare milföyleri, fırın tepsisine aralıklarla dizin. Köşelerine doğru 2 cm kadar kesin. (Ortası bütün kalacak). Tam ortasına ikiye kestiğiniz kokteyl sosisleri X ( çarpı) şeklinde yerleştirin. Milföylerin kestiğiniz uçlarını rüzgar gülü yapar gibi ortaya doğru kıvrın. 4 ucunu ortada üst üste birleştirin. Kare milföylerden 2 tanesini 1 cm eninde şeritler halinde kesip uzun sosislerin ortasına sarın ve tepsiye dizin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısını bir fırçayla sürüp sıcak fırında kızarıncaya kadar 10-12 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

