



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

RÜZGAR GÜLÜ

Emine Beder

Malzemeler

7 yaprak milföy hamuru

1/2 kâse marmelat (herhangi bir marmelat)

Pudra şekeri

Kare şeklindeki milföy hamurlarını çözdürelim. Milföy hamurlarının dört köşesinden içe doğru uzanan kesikler yapalım. Ancak milföy hamurlarının orta kısımlarını kesmeyelim. Kesiklerden oluşan hamur kanatlarının bir uçlarını hamurun üzerine çevirip kapatalım ve rüzgâr gülü şekli verelim. Isıtılmış 220 ısıllı fırında milföy hamurlarının orta kısımlarını kesmeyelim. Kesiklerden oluşan hamur kanatlarının bir uçlarını hamurun üzerine çevirip kapatalım ve rüzgâr gülü şekli verelim. Isıtılmış 220 ısıllı fırında milföy hamurlarının altları ve üstleri pembeleşene dek pişirerek fırından alalım. Üzerlerine pudraşekeri eleyip ortalarına biraz marmelat koyarak soğutup servis yapalım.

Not: Milföy hamurlarım tıpkı çocukken yaptığımız kağıttan rüzgâr gülü (fırıldak) yapar gibi hazırlayıp şekillendirin.

[ML® Yaban Gülü için tıklayın](#)

