



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI MİLFÖYLÜ GÜL KANEPELER

100 gr tereyağı
4 adet milföy
100 gr hindi salamı

2 adet milföyü merdane yardımı ile birbirine birleştirin. Daha sonra birleştirdiğiniz milföyü uzunlamasına 4 eşit parçaya kesin. Çok fazla kabarmasın diye her bir parçanın üzerini çatal ile delin ve üzerine tereyağı sürün. Diğer yandan salamları ortadan ikiye bölüp, dilimlere ayırın. Uzun şeritler halinde kestiğiniz milföylerin üzerine salamların oval kısımlarının yarısı milföyün dışına çıkacak şekilde yanyana dizin. Bir ucundan başlayıp, sona doğru yavaşça rulo şeklinde sarıp, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Diğer milföyler içinde aynı işlemi yapıp, bitirin. Hazırladığınız milföy güllerini önceden ısıtılmış 190 derecelik fırına verip, üzerleri kızarana kadar pişirin. Daha sonra fırından alıp, sıcak olarak çayın yanında servis edebilirsiniz.

