



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

RZGARGL



8 adet milföy hamuru
1 Su bardađı rende beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
1 Adet yumurta

- # Buzu zlen milföy hamurları, tezgahın üzerine konur.
- # Keden merkeze doğru hamurlar kesilir, merkez kesilmeden bırakılır.
- # Yumurta akı, rende peynir ve kıyılmış maydanoz karıştırılarak i hazırlanır.
- # Kesilen milfylerin ortasına hazırlanan iten yeteri kadar konur.
- # Her kesiğin sağ tarafı peynirli için üzerine kapatılır. (4 adet üçgen üst üste gelecek şekilde yerleştirilir.)
- # İşlem tamamlandıktan sonra hamur uçlarının açılmaması için tam ortasına krdan saplanır.
- # Ayrılan yumurta sarısı rzgargllerinin üzerlerine sürülür. 190 derece önceden ısıtılmış fırında pişirilir.
- # Pitikten sonra kürdanlar alınır, servise sunulur.

Not: Rzgargl, i konmadan da hazırlanabilir.