



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ PEYNİRLİ KÜLLAHLAR

12 adet milföy  
50 gr margarin  
5 dal maydanoz  
6 dal dereotu  
3 adet orta boy patates  
1 paket krem peynir  
3 çorba kaşığı süt  
1 tutam karabiber  
1 tutam tuz  
12 adet siyah zeytin

Milföyleri tektek 4'e kesin şeritler halinde yağlanmış küllahlara sarın üstüste gelecek şekilde 170 derecede pişirin.

Piştikten sonra kalıptan çıkarın.

Patatesleri haşlayıp ezin, tüm malzemeleri ekleyip ezin, sonra krema torbasına doldurun, küllahlara doldurun. Zeytini koyun servise hazır.

