



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ ÇİLEKLİ MİLYÖF KÜLAHLARI

25 gr margarin  
12 adet milyöf  
5 su bardağı süt  
6 yemek nişasta  
6 yemek kaşığı nişasta  
6 yemek kaşığı şeker  
2 paket krem şanti  
3 yemek kaşığı badem  
25gr çilek  
25 gr yeşil fıstık  
25 gr pudra şeker  
25 gr badem

Milföylerinizi merdaneyle incelterek yarım santim kalınlığında şeritler halinde kesin ve üzerine yağ sürün kalıba bu milföy şeritlerini en alttan başlayarak dolayın (Hafif üst üste binecek şekilde sarılması gerekiyor.) Daha sonra kalıpla birlikte yağladığımız fırın tepsinine koyun.

200 derece fırında hafif kızarana dek pişirin. (Piştikten sonra soğuyana kadar kalıptan çıkarmayın).

Muhallebisi için, sütü, şekeri, nişastayı bir kaba alıp karıştırarak kısık ateşte pişirin. Piştikten ve soğuduktan sonra 2 poşet krem şantiyi toz halinde ekleyerek blendırla karıştırın.

En son 2 yemek kaşığı bademi elinizle biraz ufalayarak muhallebiye ekleyin ve kaşıkla karıştırın. Külahları sırayla bardaklara diklemesine koyarak içlerini şanti sıcaklığına doldurduğunuz muhallebiyle doldurun. (dilerseniz içlerine de meyve parçacıkları da koyabilirsiniz.)

Servis tabağına almadan önce üzerlerine pudra şekeri serpin içlerine toz fıstık ve çilek parçası koyarak servis tabağına alın.

