



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FÜME SOMON KÜLAHLARI

6 parça milföy hamuru
Bir tutam susam
Bir tutam çörekotu
1 yemek kaşığı yağ
400 gr. krem beyaz peynir
100 gr. füme somon
5 dal dereotu
Minik doğranmış kabuksuz limon dilimleri
1 Karabiber

Fırını 200 derecede ısıtın. Milföy hamurlarını çözülene kadar bekletin. 6 parça milföy hamurunu ikiye ayırın, parçaları üçerli şekilde alt alta birleştirin. Bir parmak kalınlığında şeritler kesip yağladığınız kornet kalıplarının etrafına sarın. Üzerlerini yağlayarak susam ve çörekotu serpip fırına verin. İyice renk alana kadar pişirip çıkartın. Biraz soğuyunca kalıpları çıkartın. İçleri hafif hamur kalmışsa fırında kalıplar olmadan 1-2 dakika daha pişirin. Krem peyniri iyice yumuşayınca kadar çırpın. Somon fümeyi ufak doğrayın. Dereotlarını ince kıyın. Somon füme, dereotları ve limon parçalarını krem peynire ekleyin, karabiberle tatlandırın. Kornetler iyice soğuyunca harcı krema torbası ile kornetlerin içine sıkıp servis edin.
