



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜLAHTA KEREVİZ

Ayten Saner

- 1 ADET KEREVİZ
- 2 DİŞ SARMISAK
- 1 ÇAY BARDAĞI KAJU FISTIĞI
- 1 PAKET PINAR LABNE PEYNİRİ
- 4 DAL DERE OTU
- 1 ADET HAVUÇ
- 6 YAPRAK MİLFÖY HAMURU
- 1 ADET YUMURTA SARISI

6 ADET PINAR MİLFÖY HAMUR KÜLLAH ŞEKLİNE GETİRİLİP YUMURTA SARISI SÜRÜP 180 DERECELİK FIRINDA KIZARANA DEK PİŞİRİLİP SOĞUMAYA BIRAKILIR.PINAR LABNE, KEREVİZ, HAVUÇ, SARMISAK RENDELENİP, DEREOTUNU İNCE İNCE KIY, KAJU FISTIKLARINI ROBOTTAN DİŞ DİŞ OLAÇAK ŞEKİLDE ÇEKİLİR. BÜTÜN MALZEME KARIŞTIRIP KÜLLAH MİLFÖY HAMURUNUN İÇİNE DÖLDÜR. DEREOTUYLA SÜSLENİP SERVİS EDİLİR.