



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜLAHTA MUHALLEBİ

1 paket milföy
15 tane dondurma külahı
5 su bardağı süt
3 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı nişasta
1 su bardağı şeker
2 adet vanilya
Yarım paket çiğ krema
Yarım paket margarin

Milföy yaprakları yumuşayınca merdane ile yarım cm kalınlığında inceltip yukarıdaki gibi şeritler halinde keselim. Dondurma külahını kalıp olarak kullanarak bu milföy şeritlerini en alttan başlayarak düzgün bir şekilde saralım. (Hafif üst üste binecek şekilde sarılması gerekiyor.) En üst kısmını biraz boşluk bırakırsanız hamurlar pişince bu boşluktan tutarak kalıpları hamurların içinden rahatça çıkarabilirsiniz. Daha sonra hazırladığımız milföy külahlarını fırın tepsisine yerleştirelim. 180 derecede ısınan fırında hafif kızarana kadar pişirelim. Diğer malzemeden muhallebi pişirerek külahların içini dolduralım. Üzerini süsleyerek servis yapalım.

