



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜLAHTA SALATA

Elif Korkmaz

3 adet milföy hamuru
20 adet kiraz domates
2 adet turp
Yarım demet maydanoz
1 çay bardağı beyaz peynir
2 çorba kaşığı kaşar peyniri
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı limon suyu
2 adet taze soğan
Kekik
Tuz

Yumuşamış hamurları merdaneyle genişletin. Fırın kağıtlarından külahlar yapın ve hamurları üzerlerine sararak fırında pişirin ve kağıttan ayırın. Domates, turp ve taze soğanı doğrayın, maydanoz ve peynirlerle karıştırın. Üzerine limon suyu, zeytinyağı, kekik ve tuzu ilave edip karıştırdıktan sonra külahlara paylaşın.