



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEZZETLİ KÜLAHLAR

Melike Yılmaz

- 10 adet milföy hamuru
- 1 paket garnitür
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Önce milföylerimize fırça yardımıyla erimiş tereyağ sürüyoruz. Sonra şeritler halinde kesip yağlı kağıttan yapılan külahlara sarılır, fırına atılır. Milföyler pişerken diğer malzemelerle harç karıştırılır. Külahlar pişince fırından alınıp soğumaya bırakılır. Soğuyunca çıkartılıp içleri harç ile doldurulur.

