



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY KÜLAHLARI

12 adet milföy hamuru
1 litre süt
6 yemek kaşığı nişasta
6 yemek kaşığı şeker
2 paket krem şanti
3 yemek kaşığı badem
5 yemek kaşığı margarin
Süslemek için:
12 adet çilek
1 çay bardağı toz yeşil fıstık
1 çay bardağı pudra şekeri

Milföylerinizi merdaneyle incelterek yarım santim kalınlığında şeritler halinde kesin. (pastane malzemesi satan yerlerde satılan) Koni şeklindeki kalıba bu milföy şeritlerini en alttan başlayarak dolayın (Hafif üst üste binecek şekilde sarılması gerekiyor.) Daha sonra kalıpla birlikte direkt margarin ile yağlayın fırın tepsisine koyun. 200 derece fırında hafif kızarana dek pişirin. (Piştikten sonra soğuyana kadar kalıptan çıkarmayın).

Muhallebisi için: Sütü, şekeri, nişastayı ve margarinini bir kaba alıp karıştırarak kısık ateşte pişirin. Piştikten ve soğuduktan sonra 2 poşet krem şantiyi toz halinde ekleyerek blendırla karıştırın. En son 2 yemek kaşığı bademi elinizle biraz ufalayarak muhallebiye ekleyin ve kaşıkla karıştırın. Külahları sırayla bardaklara diklemesine koyarak içlerini şanti sıkacağına doldurduğunuz muhallebiyle doldurun. (dilerseniz içlerine de meyve parçacıkları da koyabilirsiniz.) Servis tabağına almadan önce üzerlerine pudra şekeri serpin içlerine toz fıstık ve çilek parçası koyarak servis tabağına alın.

