



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY KÜLAHI

1 paket milföy hamuru (10'luk paket)
10 adet alüminyum kalıp
1 paket krem şanti
1 çay bardağı süt
1 adet muz
1 adet kivi
pudra şekeri
1 çorba kaşığı margarin
Süslemek için:
Antepfıstığı
meyve şekerlemeleri

Milföy hamurlarını oda sıcaklığında çözelim. Yarım cm. eninde şerider keselim. Alüminyum kalıpların dış yüzeyini yumuşak Ülker Bizim Margarinle hafifçe yağlayalım. Kalıplara, tepe kısmından başlamak üzere şeritleri saralım. Pişerken açılması için şeritlerin son bölümünün üst üste gelmesini sağlayalım. Kalıpları hafifçe margarinle yağlanmış fırın tepsisine yatık olarak dizelim. Hamurun üzeri altın rengi olana dek pişirelim. Tepsiyi fırından alalım. Alüminyum hunilerin soğumasını bekleyelim. Daha sonra hamuru kalıptan ayıralım. 1 paket krem şantiyi 1 çay bardağı soğuk süt ile çırparak koyu-laştırıalım. İçine küçük doğranmış kivi ve muz ekleyelim. Meyveli krem şantiyi külahlara dolduralım. Külahların ağzını fıstıkla ve meyve şekerlemesiyle süsleyelim. Buzdolabında 1 saat beklettikten sonra servis yapalım.

[ML® Milföy Çöreği için tıklayın](#)