



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY KÜLAHLARI

4 YAPRAK MİLFÖY
1 PAKET CREM OLE
1 PAKET LABNE PEYNİRİ
1 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
BULAMAK İÇİN HİNDİSTANCEVİZİ
4 ADET A4 KAĞIDI

Milföyler çözülünce merdaneyle biraz açın, her bir yapraktan 5 eşit şerit kesin, kağıtları külah yapıp üzerlerine 2 şeridi çok bastırmadan sarın, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin, önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Soğumasını bekleyin (sıcakken kağıtları çıkarmayın külahlarınız bozulmasın.) Çilekli cremoleyi tarifinden su bardağı süt eksilterek hazırlayın, iyice çırpıttıktan sonra labneyi ve margarini ekleyin ve tekrar çırpın, içine çilekleri küçük parçalar halinde doğrayın. Külahların içine küçük bir kaşık yardımıyla (krema torbasıda kullanabilirsiniz) doldurun, ağız kısımlarını hindistancevizine bulayıp servis tabağına dizin.