



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PALYAÇO KÜLAHI

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 6 Çorba Kaşığı  
Pudra Şekeri 2 Fincan  
Çilek 10 Adet  
Badem 2 Çorba Kaşığı  
Antepfıstığı 1 Tutam  
Milföy Hamuru 12 Adet  
Krem şanti 2 Paket  
Mısır Nişastası 6 Çorba Kaşığı  
Pastörize Süt 1 Litre

Milföy hamurlarını merdane ile incelterek yarım cm genişliğinde kesin.  
Koni şeklindeki kalıbı bu milföy şeritlerinin alttan başlayarak dolayın, hafif üzerine binecek şekilde olsun.  
Daha sonra kalıpla birlikte direk yağlamadan, fırın tepsinde koyun.200 derecede hafif kızarana kadar pişirin.  
Piştikten sonra soğuyuncaya kadar kalıptan çıkarmayın.  
Muhallebisi için, sütü şekeri, nişastayı bir kaba alıp karıştırarak kısık ateşte pişirin.  
Piştikten ve soğuduktan sonra 2 poşet krem şantiyi toz halinde ekleyerek blendırdada karıştırın.  
En son 2 yemek kaşığı bademi elinizle biraz ufalayarak muhallebiye ekleyin, karıştırın.  
Külahları sırayla bardaklara diklemesine koyarak içlerini şanti sıkacağına doldurduğunuz muhallebi ile doldurunuz.  
Dilerseniz içerisine meyve parçacıkları da koyabilirsiniz.  
Servis tabağına koymadan önce üzerine pudra şekeri serpin, içerisine toz fıstık ve çilek parçası koyarak servis tabağına koyun.

