



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALYAÇO KÜLAHI

<https://www.sabah.com.tr>

10 adet milföy hamuru
10 alüminyum huni kalıp
1 muz
2 kivi
8-10 çilek
Kreması:
1 yumurta
2 su bardağı süt
2,5 çorba kaşığı un (tepeleme)
1/2 su bardağı şeker
3/4 çay bardağı süt (krem şanti için)
2 paket vanilya
1/2 paket krem şanti
Antepfıstığı (dövülmüş)

Milföy hamurlarını çözdürdükten sonra 1/2 cm. eninde şeritler halinde keselim. Alüminyum kalıpların dış yüzlerini yumuşamış margarinle yağlayalım ve un içinde yuvarlayalım. Şeritleri huninin tepe kısmından başlayarak ve hafifçe üst üste bindirerek sardıralım. Huninin ağız kısmını yarım santim açıkta bırakarak sarma işlemini bitirelim. Hamurla sarılmış kalıpları margarinle yağlanmış fırın kabına yatık olarak dizelim. Milföylerin üstü kızarana dek, önceden ısıtılmış 200 derece ısılı fırında pişirelim. Külahları fırından alarak alüminyum hunilerin soğumasını bekleyelim. Hüni kalıpları milföylerin içinden çıkaralım. Tencereye unu, sütü, şekeri, çırpılmış yumurtayı, vanilyaları ekleyip ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp soğutalım. Krem şantiyi süt ile çırparak koyulaştıralım ve soğuyan kremaya ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Kremanın içine küçük doğranmış meyveleri ekleyip karıştıralım. Meyveli kremayı külahlara dolduralım. Külahların ağız kısmını çekilmiş antepfıstığı ve meyvelerle süsleyelim. Külahları buzdolabında 4-5 saat bekleterek servis yapalım.

