



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI VE GREYFURLU KÜLAHLAR

6-8 yaprak milföy hamuru
1 adet portakal
1 adet greyfurt
200 gram labne peyniri
300 ml krema
6 çorba kaşığı toz şeker
6 adet metal konik kalıp
Üzerine:
Pudra şekeri

Milföylerin yumuşaması için oda sıcaklığında bekletin. Milföyleri uzunlamasına 6'ya bölün. Şeritleri konik kalıpların üzerine külah oluşturacak şekilde sarın. Milföyün bittiği yerde başka bir milföyle devam edin. Bütün kalıpları milföyle kapladıktan sonra yağlı kağıt ile kaplı fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Soğuduktan sonra kalıpları hamurların içinden çıkartın. Peynir, krema ve toz şekeri mikserle koyulaşana kadar çirpın. Küp doğranmış portakal ve greyfurtları ekleyip karıştırın. Bu karışımı sıkma torbasına alıp külahların içini doldurun. Üzerlerine pudra şekeri serpip servis yapın.

