



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MEYVELİ PIRPIR



8 adet kare milföy hamuru
1 adet yumurta
2 su bardađı süt
1 ay bardađı Őeker
1 orba kaŐıđı niŐasta
1 orba kaŐıđı un
1 paket vanilya
Pelte için:
1 su bardađı su
1 tatlı kaŐıđı niŐasta
1 orba kaŐıđı Őeker
Harcı için:
1 adet muz
1 adet kivi

- # Milföy hamurlarına 4 köŐesinden ortaya doğru koparmadan bıçakla kesikler atılır.
- # 4 kenarın sağ uçları ortaya katlanır, ortası kürdanla tutturulur. (rüzgar gl Őekli)
- # Hazırlanan hamurlar iki adet yağlı kağıt serilmiŐ tepsiyeye yerleŐtirilir. Üzerlerine fırçayla çırpılmıŐ yumurta sürülür.
- # Tepsiler, 190 derece sıcak fırına verilir. Pırpırlar kızarana kadar piŐirilir.
- # Bu arada süt, Őeker, un, niŐasta ve artan yumurta bir tencereye aktarılır.
- # Sürekli karıŐtırarak kıvam alana kadar piŐirilir. AteŐten alınır ve vanilya eklenir.
- # BaŐka bir tencereye pelteyi piŐirmek üzere su, Őeker ve niŐasta bırakılır. Orta ateŐte kıvam alana kadar piŐirilir.
- # Muz ve kivi soyulur ve ince ince dođranır.
- # ıkan pırpırların krdanları çıkarılır. Üzerlerine az miktarda pelte gezdirilir
- # Sonra tam ortalarına bol miktarda katılaŐmıŐ krema konur. Kremanın zerine meyvalar yerleŐtirilir.
- # Meyvelerin de üzerine pelte bırakılır.
- # Buzdolabında 1 saat dinlendirildikten sonra ikram edilir.

Not: Bu tarifte meyvelerin kararmaması için jöle yerine pelte kullanılmıŐtır.