MEYVELİ PIRPIR

8 adet kare milföy hamuru
1 adet yumurta
2 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
1 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
Pelte için:
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı şeker
Harcı için:
1 adet muz
1 adet kivi

Milföy hamurlarına 4 köşesinden ortaya doğru koparmadan bıçakla kesikler atılır.
4 kenarın sağ uçları ortaya katlanır, ortası kürdanla tutturulur. (rüzgar gülü şekli)
Hazırlanan hamurlar iki adet yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirilir. Üzerlerine fırçayla çırpılmış yumurta sürülür.
Tepsiler, 190 derece sıcak fırına verilir. Pırpırlar kızarana kadar pişirilir.
Bu arada süt, şeker, un, nişasta ve artan yumurta bir tencereye aktarılır.
Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten alınır ve vanilya eklenir.
Başka bir tencereye pelteyi pişirmek üzere su, şeker ve nişasta bırakılır. Orta ateşte kıvam alana kadar pişirilir.
Muz ve kivi soyulur ve ince ince doğranır.
Çıkan pırpırların kürdanları çıkarılır. Üzerlerine az miktarda pelte gezdirilir
Sonra tam ortalarına bol miktarda katılaşmış krema konur. Kremanın üzerine meyvalar yerleştirilir.
Meyvelerin de üzerine pelte bırakılır.
Buzdolabında 1 saat dinlendirildikten sonra ikram edilir.

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