



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TORPİL PASTA

150 gram margarin
1 ay bardağı süt
2 ay bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
4 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı margarin
1 paket vanilya
16 adet kağıt külah

Yoğurma kabında margarin, süt, şeker ve yumurtayı karıştırın. Üzerine kabartma tozu ve aldığı kadar unu azar azar ilave ederek kulak memesi kıvamında hamur yoğurun. Hamurdan 3 veya dört beze yapın, merdane ile ne ince ne kalın (oval) açın. Bir parmak kalınlığında şeritler halinde kesin. Şeritleri kartondan yaptığınız külahların üzerine, uç kısmından başlayarak hafif üst üste binecek şekilde sarın. Yağlı kâğıt serilmiş tepsiye belirli aralıklarla sıralayın. ısıttığınız fırında 175 derecede pembeleşene kadar pişirin. İliyınca içindeki kalıpları çıkartın. Külahlar soğuyunca içlerini muhallebi ile doldurun. Fındık kırığına veya damla çikolataya bulayıp, muhallebi donana kadar derin bir kapta dik olarak bekletin. Muhallebi donunca üzerine pudra şekeri serpip servis yapın. Muhallebisi: tencerede süt, yumurta, şeker ve unu çırpma teli ile karıştırın sonra muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Muhallebi pişince içine bir paket vanilya ve 1 kaşık margarin ekleyip 5 dakika mikser ile çırpın. Muhallebi soğuyunca tekrar mikser ile çırpıp, tatlı kaşığıyla külahların içlerini doldurun.

Külah yapımı

Külahlarınızı ince beyaz karton veya takvim yapraklarından yapın. Açılmaması için bant ile yapıştırın. Üzerine yağlı kâğıtla tekrar külah yapıp, alt ucunu elinizde yuvarlayın üst kısmını da külahların içine doğru kıvrın.