



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## TORPİL TATLISI

4 yaprak milföy  
1 paket cremole  
1 paket labne  
1 yemek kaşığı margarin  
Bulamak için hindistancevizi  
4 adet a4 kağıdı

Milföyler çözülünce merdaneyle biraz açın, her bir yapraktan 5 eşit şerit kesin, kağıtları külah yapıp üzerlerine 2 şeridi çok bastırmadan sarın, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin, önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Soğumasını bekleyin, sıcakken kağıtları çıkarmayın külahlarınız bozulmasın. Çilekli cremoleyi tarifinden su bardağı süt eksilterek hazırlayın, iyice çırpıttıktan sonra labneyi ve margarini ekleyin ve tekrar çırpın, içine çilekleri küçük parçalar halinde doğrayın. Külahların içine küçük bir kaşık yardımıyla (krema torbasıda kullanabilirsiniz) doldurun, ağız kısımlarını hindistancevizine bulayıp servis tabağına dizin.