



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TORPİL TATLISI

7 yaprak milföy hamuru
8 adet dondurma külahı
Kreması için:
4 su bardağı süt
1 adet yumurta
6 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 çay bardağı pudra şekeri

Külahların üzerini pişirme kağıdıyla güzelce kaplayın.

Milföy hamurlarını bir parmak kalınlığında şeritler halinde kesin.

Şeritleri külahların etrafına boşluk kalmayacak şekilde sarın.

Tepsiye de pişirme kağıdı serip külahları tepsiye dizin.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra külahları fırına verin.

Milföy külahlarınızı üzeri pembeleşene kadar 20 dakika civarı pişirin.

Bu sırada tatlının kreması için süt, yumurta, un, nişasta ve şekeri bir tencereden karıştırın.

Kremayı ocağa alıp kıvamı koyulaşana ve göz göz olana kadar pişirin.

Ocaktan alıp tereyağı ve vanilyayı da ilave edin ve güzelce karıştırın.

Kremayı soğumaya bırakın.

Milföyleri fırından alıp ılınmasını bekleyin.

Soğuyan milföylerin içindeki külahları ve kağıtları milföyleri kırmadan dikkatle çıkarın.

Hazırladığınız kremayı sıkma torbasına doldurup milföylerin içine sıkın.

Buzdolabında birkaç saat soğuttuğunuz tatlıları üzerine pudra şekeri serperek servis edebilirsiniz.

