



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

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.