

Evde Torpil

Malzemeler

10 adet dondurma kulahi,
Yagli kagit,
6-7 yaprak milfoy hamuru,
Kremasi icin:
4 su b. sut,
6 yemek k. seker,
1 yumurta,
2 corba k. nisasta,
2 corba k. kasigi tepeleme un,
1 corba k. tereyagi,
1 paket vanilya

Yapilisi

Oncelikle kulahlarimizi hazirlamyalim. Dondurma kulahlarini yagli kagit ile iyice kaplayalim. Fazla kalan uc kisimdaki kagidi ice hafifce cok bastirmedan (kulahi kirmadan) icine sokalim.

Cok az un serpip merdaneyle milfoyleri acalim. 1 parmak genisliginde uzun seritler elde edelim. Her acilan milfoyu 5'e bolebilirsiniz. Kulahi elimize alip dip kismindan sarmaya baslayalim hamurumuzu. Ilk hamuru sardiktan sonra ucunu ikinci hamurun ucu ile ust uste getirelim. (acilmamasi icin bu islemi yapiyoruz) En sona gelince biraz bosluk birakalim ki pistikten sonra cikarmasi kolay olsun. Sirasiyla tum milfoyleri kulahlara sardiktan sonra yaglanmis tepsiye dizelim. Onceden isitilmis firinda 200 derecede milfoylar pembelesene kadar pisirelim.

Milfoylar piserken kremasini hazirlayalim. Tencereye sut, seker, un, nisasta, yumurtayi alip cirpma teli ile cirpalim. Daha sonra ocakta surekli karistirarak pisirelim. Goz goz olunca ocaktan alip icine tereyagi ve vailyayi ekleyelim. Karistiralim. Sogumasi icin bekletelim.

Firindan cikan milfoyleri biraz ilidiktan sonra dikkatlice kulahlarindan cikartalim.

Hazirladigimiz milfoy kulahlarini su bardaklarina tek tek yerlestirelim . Daha sonra soguyan ve kivami daha koyulasan kremamizi bir kasik yardimiyla tum kulahlara paylastiralim. En son uzerine findik serpistirip buzdolabina kaldiralim.

2-3 saat buzdolabinda beklettigimiz torpilleri servis tabagina alip uzerine bolca pudra sekeri serpistirelim.

Torpilimiz hazır...