

Kulah Pasta

Malzemeler

Yeterince milfoylu hamuru

Krema için:

2 su bardağı süt

2 tepeleme yemek kasığı un

7 yemek kasığı toz şeker

1 tepeleme kasığı nişasta

1 paket vanilya

Üzeri için; pudra şekeri serpip servis edebilirsiniz

Yapılışı

Bu pastalar metal kalıplarla yapılıyor. Bu kalıplardan yoksa metal kalıp yerine dondurma kulahlarının üzerine yağlı kâğıt sararak kendi kalıplarınızı yapabilirsiniz. Dondurma kulahi da bulamazsanız sadece yağlı kâğıttan da kalıp yapabilirsiniz. Milfoylu yaprakları yumuşayınca merdane ile yarım cm kalınlığında inceltin ince seritler halinde kesin. Hazırladığınız kalıplara bu milfoylu seritlerini hafif üst üste binecek şekilde en alttan başlayarak düzgün bir şekilde sarın. En üst kısmını biraz boşluk bırakırsanız hamurlar pisince bu boşluktan tutarak kalıpları hamurların içinden rahatça çıkarabilirsiniz. Hazırladığınız bu milfoylu kulahlarını fırın tepsisine yerleştirin ve 180 derecede ısınan fırında hafif kızarana kadar pişirin. Krema için tüm malzemeleri tencereye koyun.

Orta kısık ateşte sürekli karıştırarak koyulasıp kabarcıklar olana kadar pişirin.

Ocağın altını kapatıp ara sıra karıştırarak tamamen soğutun.

Servis zamanı kulahları krema ile doldurup antep fıstığına batırın. Pudra şekeri eleyerek servis yapın.