



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU TROPİKAL KREP

3 çorba kaşığı margarin

1,5 su bardağı süt

2 adet yumurta

2 su bardağı un

İç için:

2 adet muz

2 adet kivi

5 adet ananas dilimi

Sos için:

Yarım kg çilek

3 çorba kaşığı pudraşekeri

Krebi hazırlamak için sütü, yumurtaları, 2 su bardağı unu ve 3 çorba kaşığı sıvıyağı derin bir kap içerisinde iyice karıştırın. Yağlanmış teflon tavaya ince tabaka halinde dökerek önlü-arkalı pişirin. Muzu, kivi ve ananas dilimlerini küçük küçük keserek bir kap içerisinde karıştırın. Çilek ve pudraşekeri blender yardımıyla sos haline getirin. Kreplerin içine, hazırladığınız meyve karışımından yerleştirerek bohça şeklinde katlayın. Üzerine çilek sosu gezdirerek servis yapabilirsiniz.

