



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE MÜRDÜM ERİKLİ KREP

3 kaşık margarin
1,5 su bardağı süt
1 çay fincanı un
1 adet yumurta
500 gr mürdüm eriği
3 yemek kaşığı bal
3 yemek kaşığı pekmez

Süt, yumurta unu karıştırıp krerimizi az SANA ile yağlanmış krep tavaında krepler bitene kadar pişirelim teflonu pekmezi ve balı koyup karamelize olana kadar pişirelim içine erikleri koyup 5 dak harmanlayıp soğumaya bırakalım krebin üstüne sosuyla beraber sürüp istediğimiz şekilde servis yapalım

