



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MALTA ERİKLİ KREP

- 2 adet yumurta
- 4 çorba kaşığı süt
- 5 çorba kaşığı un
- 1 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş hindistancevizi
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı tuz
- 8 top kaymaklı dondurma
- 1 adet kivi
- 1 adet malta eriği
- 1 adet nektarin
- 1 çorba kaşığı pudra şekeri
- 2 adet kiraz

Yumurta, süt, un, vanilya, hindistancevizi ve tuzu bir kaptaki mikserle çırpın. Teflon tavayı yağlayıp hafif ısıtın. Hamuru tavaya dantel şeklinde bir görünüm elde edecek şekilde akıtıp pişirin. Hafif pembeleşince ocağın altını kapatın. Diğer üç krep de aynı şekilde hazırlayın. Soğumaya bırakın. Meyveleri soyup dilimleyin. Krepleri servis tabağına alıp kenarlarını meyvelerle süsleyin. Dondurma toplarını kreplerin içlerine paylaşırıp üzerlerine pudra şekeri serpiştirin. Servis yapın.

