



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT KREMALI KAKAOLU KREP

50 gr margarin
1 bardak un
1 bardak süt
1 paket kakao
400 gram armut
150 gram yoğurt
100 gram çırpılmış krem şanti
100 gram toz şeker
10 yaprak jelatin
Bal
Çubuk tarçın
Karanfil taneleri
2 adet yumurta

Yumurta'yı çırpıp süt eritilmiş yağ, unu ve kakoyu karıştırıp krep hamurumuzu yapalım krep tava'sını yağlayıp bir tatlı kaşığı döküp kreplerimiz bitene kadar pişirelim 100 ml su, 100 gram tozşeker, yarım çubuk tarçın ve 1 adet karanfil tanesinden şurup hazırlayın. Kabuğu soyulmuş armutları şurubun içine aktarıp birkaç dakika pişirin. Armutları şurubun içinden çıkartıp parşömen kağıdının üzerine alın. Armutları blenderde çekip içine yoğurt, krem şanti ve 1 çay kaşığı bal ekleyip karıştırın. Yaprak jelatini soğuk suda bekleterek yumuşatıp ocakta eritin. Ilıdıktan sonra yoğurtlu ve armutlu kremanın içine ekleyip karıştırın. Kremayı buzdolabında 30 dakika bekleterek soğutun. Düz duy takılı krema sıkma torbasına armutlu kremayı doldurup yaptığımız küçük kreplerin içine sıkalım rulo biçimde saralım isterseniz kürdanla tuturabilirsiniz servise hazır.

