



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU DONDURMALI KREP

4 yemek kaşığı margarin
Yarım su bardağı yağlı süt
1,5 su bardağı un
1 su bardağı su
2 adet yumurta
2 adet armut (çekirdekleri alınmış, soyulmuş)
50 gr şeker
50 ml su
2 çay kaşığı esmer şeker
1/4 su bardağı fıstık
4 top kaymaklı dondurma

Önce krep hamurunu yapalım Un, süt ve su ile topak topak kalmayacak şekilde iyi çırpın yumurtaları ilave edin bir süre daha çırpıma devam edin. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur elde edin. Teflon tavada sana margarin eritin tava iyice kızgınlaşmaya başladığı zaman tavaya 1 kepçe hamuru döküp güzelce yayın (hamuru tavayı hareket ettirerek yayın kaşık kullanmayın). İki tarafını da çevirerek orta ateşte pişirin. Armutları ince ince dilimleyin, küçük bir tencerede su ve şeker ile yavaşça pişirin. sıcak krepleri 4 ayrı tabağı yerleştirin. 4 lık armutları ve suyunu kreplerin üzerine yayın. 5 Üzerine 1 top kaymaklı Dondurma ilave edin, esmer şeker ve fıstık serpererek servis edin.