



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU KREP

1 su bardağı un
6 çorba kaşığı süt
6 çorba kaşığı su
1 adet bütün yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı margarin
İçi için:
4 adet armut
3 çorba kaşığı kaymak
Üzeri için:
1 kase çikolata sos

Margarin haricindeki tüm krep malzemesini geniş bir kaba alıp iyice çırpın. Oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin. Yapışmaz yüzeyli tavada çok az miktardaki sana margarin eritin . Krep hamurundan bir kepçe alıp, tavada önlü arkalı kızartın. Krep hamurunun tümü bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Armut ların kabuğunu soyun. Dilimleyip, kendi suyunda pişirin. Kreplerin içine kaymak sürüp, pişen armut dilimlerini yerleştirin. Rulo yapıp, çikolata sos ve reçel ile servis yapabilirsiniz.

