



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU KREP ŞERİTLİ TURTA

70 gr margarin
2 su bardağı un
4 su bardağı süt
2 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
5 adet armut

Armutların kabuğunu soyup rendeleyin. 1 su bardağı toz şekerle pişirip soğumaya bırakın. Krep hamuru için 70 gr eritilmiş margarinle birlikte un, süt, yumurta ve yarım su bardağı toz şeker karıştırılır. Yağlanmış borcama krep hamurundan biraz dökün. Üzerine pişen armut harcını yayın. Üzerine krep hamurundan şeritler yapın. 200 derece ısınmış fırında pişirin.

