



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ TATLI

Pegasus Magazin

12 erik
1 su bardağı esmer şeker
1 paket vanilya
100 ml krema
Kedidili bisküvi

Erikleri ortadan ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın. Bir tencereye alıp üzerlerine esmer şekeri aktarın ve yaklaşık 25 dakika pişirin. Erikler yumuşayıp karamelize olunca ocaktan alın. Bir kapta krema ve vanilyayı iyice çırpın. Servis tabağına kremayı, üzerine de erikleri yerleştirip kedidili bisküvi ile servis yapın.