



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHZADE TATLISI

Ayşe Tüter

2 adet taze incir veya kuru incir
1 çorba kaşığı fındık veya badem

2 tane taze meyve
1 kase çikolata sosu

2 çorba kaşığı nar

KREMASI

1,5 bardak süt

1 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı şeker

1 yumurta sarısı

1 kaşık margarin

Vanilya

KREP İÇİN:

1 bardak süt

1 kaşık un

1 yumurta

1 fiske tuz

1 çorba kaşığı sıvıyağ

1 bardak süt, un, yumurta ve sıvıyağı çırpın. Teflon tavayı yağlayın. Birer kepçe dökün ve krepleri pişirin. Diğer bir tencereye 1.5 bardak süt, 1 kaşık un, vanilya, 1 çorba kaşığı şeker, 1 yumurta sarısı koyup çırpın ve ateşte koyulaşınca kadar pişirin ve margarin, vanilya koyup çırpın, içine küçük doğranmış incir, fındık, muz veya elma karıştırarak kreplere sürün. Rulo sarın ve 5-6 cm. kesin. Çikolatayı sos tabağına yayın, üstüne kesilen tatlıları dizip çikolata sosu gezdirin. 2 saat dinlendirin ve nar serpin. Kaymak koyun.