



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARAMELİZE ARMUTLU HAZIR PANCAKE

Malzeme:

50 gram Bizim Mutfak Teremyağ

4 adet armut

2 çorba kaşığı esmer şeker

Üzeri için :

krema, tarçın

Krep Hamuru için :

1 paket (165 gram) Bizim Mutfak Krep

2,5 su bardağı süt

2 adet yumurta

50 gram Bizim Mutfak Teremyağ

bir tutam Tozşeker

Krep hamuru için Bizim Mutfak Krep toz karışımı, 2 yumurta ve sütü bir kaba alıp çırpın. Bir parça Teremyağ'ı teflon tavaya alıp eritin. Bir kepçe dolusu krep harcını tavaya dökün. Tavanın her yerine eşit dağılması için tavayı hafifçe sallayın. Krepleri arkalı önlü pişirin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Her defasında Teremyağ'ı ekleyin. Bir tavada Teremyağ'ı eritin. Armutları soyup dilimleyin. Doğradığınız armutları tavanın içine alıp, armutlar altın rengine dönüşüncüye dek 4-5 dakika kaşıkla çevirin. Esmer şekeri ve tarçını da ilave edip, şeker çözülüp yapışkan bir hal alana kadar karıştırmaya devam edin. Karamelize olmuş armutları kreplerin içine yerleştirin. Krepleri katlayarak servis tabaklarına alın. Kreplerin üzerini krema veya dondurma ile süsleyerek servis yapın.