



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE EDİLMİŞ ARMUTLU KREP

2 yemek kaşığı kahverengi şeker
4 adet olgun armut
50 gram Krema
50 gram tereyağı

Fırını önceden 150 °C'ye ayarlayın. Krepleri sıkı bir şekilde alüminyum folyo ya sarıp fırında ısıtın. Bu arada tereyağını geniş bir kızartma tavasında kızdırıp içine armutları atın. Altları altın sarısı rengini alana kadar 3 dakika kızartın. Armutları çevirip üzerine şeker serptikten sonra şekerler eriyip tavanın suyu hafif sakızimsı bir kıvam alana kadar 3 dakika pişirin. Krepleri fırından alıp folyodan çıkarın. Tavadaki armutları ikiye bölün ve her yarımı dört krep için bölüştürün. Krepleri ortadan büküp içini armutla doldurun. Bir tabağa iki krep koyarak tenceredeki suyu üzerine gezdirin. Üstüne krema ekleyerek servis yapın.

