



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARAMELİZE MÜRDÜM ERİKLİ KREP

3 kaşık margarin  
1,5 su bardağı süt  
1 çay fincanı un  
1 adet yumurta  
500 gr mürdüm eriği  
3 yemek kaşığı bal  
3 yemek kaşığı pekmez

Süt, yumurta unu karıştırıp krebimizi az SANA ile yağlanmış krep tavaında krepler bitene kadar pişirelim teflona pekmezi ve balı koyup karamelize olana kadar pişirelim içine erikleri koyup 5 dak harmanlayıp soğumaya bırakalım krebin üstüne sosuyla beraber sürüp istediğimiz şekilde servis yapalım

