



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ MUZLU KREP

<https://www.elele.com.tr>

1/2 litre süt
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
1/2 su bardağı toz şeker
1 adet vanilya çubuğu
Karamel için:
1 su bardağı şeker
1-2 yemek kaşığı krema
Ara katlar için:
2 muz
1 su bardağı yer fıstığı

Tencereye un, süt, şeker, nişasta ve vanilyayı ekleyin. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar orta ateşte pişirip, soğumaya bırakın. Muzu çatalla ezerek püre haline getirin. Yer fıstıklarını yağsız tavada kavurun. Karamel için şekeri bir tavaya koyun. Kısık ateşte, tavayı hiç oynatmadan, karıştırın ve renk alıp karamel olmasını sağlayın. Tavayı ateşten alın ve hemen kremayı ekleyip çok hızlı bir şekilde karıştırarak homojen ve akışkan bir karışım elde edin. Bardaklarınızın 1/3'ünü muhallebiyle doldurun. Üzerine muz, fıstık ve karamel koyun. Aynı sıralamayla bardağı doldurun ve üzerini fıstıkla süsleyin.

