



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ERİK

10 adet tatlı kırmızı erik
2 çay kaşığı ayçiçek yağı
4 yemek kaşığı bal
¼ çay kaşığı tarçın
115 gram mascarpone peyniri
1 çay kaşığı vanilya özü
4 yemek kaşığı kavrulmuş dolmalık fıstık
1 fincan süt
1 paket krema
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı bal
3 yemek kaşığı margarin

Erikleri yarisından bölüp çekirdeklerini çıkartın.

Büyük bir kasede erikleri, margarini, 1 yemek kaşığı balı ve tarçını karıştırın.

Izgaralık tavayı ısıtın.

Eriklerin kesik tarafını tavaya koyup üzerinde ızgara izi çıkıp hafif karamelize olana kadar pişirin.

Kenara alın.

Ufak bir kasede mascarpone peynirini 1 yemek kaşığı bal ve 1/2 çay kaşığı vanilya ile iyice karıştırın.

Başka bir kasede kalan 2 yemek kaşığı balı ve kalan 1/2 çay kaşığı vanilya ile karıştırın.

sana yağın tencerede eritin.

Unu ilave edip kokusu çıkana kadar yaklaşık 1 dakika karıştırın.

Yavaş yavaş sütü ve kremayı balı ilave edin.

Düz bir servis tabağına ızgarada pişirdiğiniz tatlı erikleri alın. önce beşamel sosundan sonra

Mascarpone peynirli karışımdan 1 çorba kaşığı kadar eriklerin içlerine koyup üzerine vanilyalı balı dökün.

Bir tutam tarçın ve kavrulmuş dolmalık fıstık ilave edip taze nane yaprağı ile süsleyin.