



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NEKTARİN KREPTE DONDURMA

5 adet nektarin  
yarım limon suyu  
yarım litre süt  
1 paket vanilin  
3 yumurta  
2 çorba kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı tuz  
2 paket kabartma tozu  
aldığı kadar un  
Carte d'Or Kaymaklı Dondurma.

Nektarinlerin üçünü yıkadıktan sonra kabuklarıyla birlikte bir kaba rendeleyin, üzerine limon suyunu döküp karıştırın, yumurtayı, sütü, vanilini, şekerini, tuzu ve kabartma tozunu ekleyip iyice çırpın. Karışıma yavaş yavaş unu ekleyin, pürüzsüz ve boza kıvamında bir hamur elde etmeye özen gösterin. Elde ettiğiniz karışımdan her defasında bir kepçe alarak yağsız tavaya dökün, önce bir tarafını sonra diğer tarafını pişirip bu işlemi tüm hamur bitene kadar uygulayın. Kalan nektarinleri ince ince dilimleyin, kreplerin üzerine paylaşın. Kreplere birer top Carte d'Or Kaymaklı Dondurma koyup katlayarak servis ediniz. Üzerine dilediğiniz bir fıstık cinsini rendeleyerek süsleyebilirsiniz.