



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ KREP

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı un
- 1 fiske tuz
- 1 fiske şeker
- 1 adet şeftali
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı margarin
- 1/2 çay bardağı portakal suyu
- 1 tatlı kaşığı sıvıyağ

Şeftalinin kabuğunu soyup dilimleyin.

Krep malzemelerini (1 adet yumurta, 1 su bardağı süt, 2 su bardağı un, 1 fiske tuz, 1 fiske şeker) iyice çırpın.

Tavaya 1 tatlı kaşığı yağ koyup, krepleri pişirin.

Aynı tavada margarini eritirken şeftalileri ekleyin.

Şeftalileri yarım dakika kadar sotelediğinizde üzerine şekeri ilave edin.

Şeker eriyip karamelize olduğunda, şeftalileri bir kevgirle tavadan alın.

Tavaya portakal suyunu koyup kaynatın.

Sosun üzerine kreplerden bir tane koyup, içine şeftalileri ekleyin.

Rulo yaptığınız krep tabağa alıp, diğerleri için de aynısını yapın

Sıcak sıcak servis edin.

