



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERMAL TATLISI (YALOVA)

Yalova Valiliği

Krep hamuru için;

15gr. un

1 ad. yumurta

3 gr. çiçek yağı

1 gr. tuz

1 gr. şeker

İçi ve Sosu için;

50 gr. elma marmeladı

5 gr. kavrulmuş nüverde

50 gr. vişne reçeli

5 gr. nişasta

50 gr. Su

Bir çukur kaba un, süt, yumurta, çiçek yağı, tuz ve şeker ilave edilerek krema kıvamı alacak şekilde karıştırılır. Teflon tavada pişirilir. Hazırlanan krep soğutulurak üzerine elma marmeladı sürülür. Kavrulmuş nüverde fıstıklar kırılıp krepe serpilir. Rulo şeklinde sarılır. Çapraz bir şekilde kesilerek, kesik kısımları üste gelecek şekilde servis tabağına yerleştirilir. Vişne reçeli su ve nişasta kaynatılarak kreplerin üzerine ilave edilerek servise sunulur.

