



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ DONDURMALI KREP BOHÇALARI

- 1 su bardağı un
- 1 tutam tuz
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1,5 su bardağı süt
- Yeteri kadar dondurma
- 1 adet vanilya çubuğu
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 kase çilek
- 1 tutam nane yaprağı

Unu, bir tutam tuzu, yumurtayı, erimiş margarin ve 1,5 su bardağı sütü bir kapta iyice karıştırın. Çok hafif yağlanmış yapışmaz yüzeyli tavaya yarım kepçe dolusu krep karışımından koyun. Arkalı önlü pişirin. Tüm malzemeyi bu şekilde bitirin. Hafifçe ılınmış kreplerin içine birer top dondurma koyun. Uç kısımlarını üstte birleştirip, incecik kesilmiş vanilya kabuklarıyla bağlayın. Servis tabağına yerleştirip, pudra şekeri serpin. Nane yaprağı ve çilekle süsleyip, servis edin.

