



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ KREP

### YAPILISI

280 gram çilek  
100 gram (4/5 su bardağı) un  
2 yumurta  
10 gram (4 çay kaşığı) pudra şekeri  
Bir paket vanilya  
Tereyağı ya da margarin  
2 dl. (4/5 su bardağı) süt  
Tuz

Un, yumurtalar, süt, vanilya ve bir tutam tuzu karıştırın. Sonuçta sert olmayan bir karışım elde etmelisiniz. Yapışmaz bir tavayı yağlayın. Hazırladığınız karışımın bir kepçe alıp tavaya dökün. Önce bir tarafını, sonra diğer tarafını kızartın. Onu servis tabağına alıp ikinci krep aynı şekilde hazırlayın. Tüm karışımı bu şekilde bitirmelisiniz.

Bu arada çilekleri yıkayın, biraz zencefile ve pudra şekerinin yarısına bulayın. Kreplerin içini çileklerle doldurup ikiye katlayın. Üstünü kalan pudra şekeriyle süsledikten sonra servis yapın.