



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP SÜZET

4 yumurta
1,5 su bardağı un
Yarım litre süt
3- 4 çorba kaşığı erimiş margarin (1 kaşık hamura 2- 3 kaşık tava yağlamaya)
Limon kabuğu rendesi
Yarım su bardağı marmelat veya bal
Yarım kahve kaşığı tuz

1 Yumurtalar, un, tuz, limon kabuğu rendesi, 1 çorba kaşığı erimiş margarin karıştırılır. Azar azar süt katarak iyice ezilir.

2 Küçük bir tava yağlanır. Bu karışımdan bir küçük kepçe konup tava sağa sola sallanarak pişirilir.

3 Pasta küreği ile veya tava hoplatarak krep ters çevrilir.

4 Arasına marmelat veya bal sürülüp ikiye veya dörde katlanır. Üzerine pudra şeker elenip servis tabağına yerleştirilir.