



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI MARMELATLI AVOKADOLU KREP

- 4 yemek kaşığı kayısı marmelatı
- 3 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 3 su bardağı un
- 2 su bardağı süt
- 2 adet avakado
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 adet muz
- 100 gr kiraz
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri

Krep hamuru için ayrı bir yerde 3 yumurta ile vanilyayı köpürene kadar çırpın.sütü ekleyin. Azar azar un katın ve boza kıvamına gelene kadar çırpın.yanmaz tavanızı ocağınızın üstüne alın. Tavanızı 3 yemek kaşığı margarinin bir kısmıyla yağlayın. Yağınız kızdığında üzerine 1 kepçe krep hamuru dökün. Tavanızı sağa ve sola doğru kaydırarak krep hamurunuzun tavanın tamamını kaplamasını sağlayın. Kreplerinizi önlü arkalı kızartın. Ayrı bir yerde kabuklarını soyduğunuz ve çekirdeklerini temizlediğiniz avakadoları ve muz küp kesin. Kirazların çekirdeklerini temizleyerek ikiye bölün. Avakado, muz ve kirazların üzerine pudra şekeri dökerek karıştırın. Kreplerinizin arasına meyvelerinizi koyarak rulo halinde sarın. Kayısı marmelatıyla süsleyerek servis yapın.

