



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NALESNIKİ ZASCIANKA (POLONYA)

- 2 orba kaşığı margarin
- 2 su bardađı un
- 2 su bardađı süt
- 4 adet yumurta
- 2 orba kaşığı pudraşekeri
- Bir tutam tuz
- 4er adet erik, şeftali ve elma
- 5er adet kiraz şekerlemesi ve zm

Margarin, yumurta süt un bütün krep malzemesinin tümünü iyice çırpın. Yapışmaz yüzeyli tavada nl arkalı pişirin. Kreplerden fincan tabağı ile yuvarlaklar çıkarın. 5'er adedini üst üste koyun. Harcı için, meyveleri tavla zarı büyüklüğünde kesip, karıştırın. Kreplerin aralarına, meyvelerden yerleştirin. zerine pudraşekeri serpip, servis yapın.

