



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VişNELİ KREP

<https://migros.com.tr>

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı un
Yarım paket vanilya
1 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1 kase vişne
1 fincan akağaç şurubu
Biraz çikolata rendesi

1. Bir kabın içinde yumurtalarla şekeri iyice çırpın.
2. Daha sonra içine un, Migros süt, yağ ve vanilya ilave edip karıştırın.
3. Tavayı kızdırın ve hamurları arkalı önlü kızartın.
4. Vişnelerin çekirdeklerini çıkarın ve ayrı bir tavada şurup ile pişirin.
5. Daha sonra kreplerin arasına ekleyin ve katlayıp tabağa yerleştirin.
6. Üzerine çikolata rendesi ekleyin ve servis edin.

