



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANANASLI ÇİLEK REÇELLİ KREP

3,5 adet Yumurta  
2,5 su bardağ Un  
2 su bardağ Su  
1 su bardağı süt  
2 çay kaşığı tuz  
200 g margarin  
3 adet Ananas içi  
2 çay kaşığı Çilek reçeli

Un, süt ve su ile ananasın içlerini de topak topak kalmayacak şekilde iyi çırpın yumurtaları ilave edin bir süre daha çırpmaya devam edin. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur elde edin. Teflon tavada 3 çay kaşığı margarin eritin tava iyice kızgınlaşmaya başladığı zaman tavaya 2 kepçe hamuru döküp güzelce yayın(hamuru tavayı hareket ettirerek yayın kaşık kullanmayın). İki tarafını da çevirerek orta ateşte pişirin.Hamura şayet tuz koymaz iseniz reçel ve çikolata sürerek tüketebilirsiniz. Tuzlu sevenler için içine peynir sarılması oldukça güzel bir tat verecektir.

