



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA REÇELLİ KREP

4 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı süt
Aldığı kadar un
1 su bardağı ayva reçeli
2 yemek kaşığı hindistancevizi
1 adet nar taneleri

Derin bir kaba süt, yumurta ve aldığı kadar unu koyun. Çırpıcı ile ya da mikserle çırparak karıştırın. Hamur boza kıvamı alana kadar un ekleyip çırpmaya devam edin. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı yağlayıp kızdırın. Hamurdan bir kepçe alıp tavaya dökün. Tavayı sallayarak hamuru yayın. Krebin ön yüzü pişince, spatula ile çevirerek diğer yüzünü pişirin. Krep hamurunu bu şekilde bitirin. Kreplerin üzerine ayva reçeli sürüp, rulo şeklinde sarın. Üzerine hindistancevizi ve nar serperek servis yapın.

