



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BADEMLİ KREP

50 gr margarin
2 Su bardağı süt
1 Su bardağı un
2 Adet yumurta
Bir tutam tuz
Krep harçları:
Yarım su bardağı bal
200 gr çekilmiş badem
200 gr lor peyniri
1 Kahve fincanı kuru üzüm
1 Adet limon kabuğu rendesi

Birinci harç malzemelerini karıştırarak 2 dakika pişirin. İkinci harç malzemelerini karıştırın. Hamuru için : Süt, un, yumurta ve tuz bir kaseinin içinde iyice karıştırın. Daha sonra bu harcı süzgeçten geçirin. Teflon veya normal bir tavayı kızdırın ve hafifçe yağlayın. Bu karışımdan küçük bir kepçe alarak tavaya dökün. Harç tavanın dibine yayılmalı ve çok ince bir tabaka meydana getirilmelidir. Altı kızarıncaya spatula ile çevirin ve 1 dakika kadar diğer yüzünü de pişirin. Önceden hazırlamış olduğunuz krep harçlarını üstüne şekil vererek servis yapın.

