



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KREP

150 gr (1+1/4 su bardağı) tatlı krep hamuru
200 gr (1+1/4 su bardağı) çekilmiş badem
100 gr (7 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
1/2 su bardağı bal
50 gr (1/3 su bardağı) kabuksuz bütün badem
50 gr (1/3 su bardağı) kuru üzüm

Krepleri krep tarifine uygun olarak pişirip sıcak olarak saklayınız.

Küçük bir tencerede çekilmiş badem, eritilmiş yağ ve balı karıştırıp orta ateşte 2 dakika, arasıra karıştırarak pişiriniz. Tencereyi ateşten indiriniz.

Krepleri düz olarak yayıp herbirinin üstüne 2 çorba kaşığı badem ve bal harcından döşeyiniz. Her krep, yaklaşık 6 kabuksuz bütün badem ve 1 tatlı kaşığı kuru üzümle süsleyerek servis ediniz.