



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ KREP TATLISI

- 3 bardak süt
- 1 bardak pirinç unu
- 1 bardak un
- 3 tane yumurta
- 1 çay bardağı şeker
- 1 bardak hindistancevizi
- 2 bardak tüm ceviz
- 1 kase pekmez
- 100 gram margarin
- 2 paket şekerli vanilin
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 paket krema
- 1 çay bardağı pudra şekeri

Sütü yumurtayı şekeri çırpalım içine pirinç unu ve unu katalım mikserle özleştirelim katı olursa su ekleye bilirsiniz vanilya ve tarçında koyup karıştıralım tavaya margarin koyup kızdıralım hamurumuzu döküp pişirelim ben kare tava seçtim hamuru 2 seferde pişirdim borcam tepsisine krepten bir tanesini koyup üzerine pekmez sürün ve tüm cevizlerden dizin diğer krebi üzerine kapatın kremayı her yerine sürüp en son üzerine hindistanceviziyle pudra şekerini bolca dökün dolapta bekletip dilimleyip servis edin

