



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ KREP

YAPILISI

280 gram böğürtlen

100 gram (4/5 su bardağı) un

2 yumurta

10 gram (4 çay kaşığı) pudra şekeri

Bir paket vanilya

Tereyağı ya da margarin

2 dl. (4/5 su bardağı) süt

Tuz

Un, yumurtalar, süt, vanilya ve bir tutam tuzu karıştırın. Sonuçta sert olmayan bir karışım elde etmelisiniz. Yapışmaz bir tavayı yağlayın. Hazırladığınız karışımdan bir kepçe alıp tavaya dökün. Önce bir tarafını, sonra diğer tarafını kızartın. Onu servis tabağına alıp ikinci krep aynı şekilde hazırlayın. Tüm karışımı bu şekilde bitirmelisiniz. Bu arada böğürtlenleri yıkayın, biraz zencefile ve pudra şekerinin yarısına bulayın. Kreplerin içini böğürtlenlerle doldurup ikiye katlayın. Üstünü kalan pudra şekeriyle süsledikten sonra servis yapın.