



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ANTEPFİSTİKLİ KREP TATLISI

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 2,5 su bardağı su
- 1/4 adet limonun suyu
- 1 fincan antepfıstığı
- bir tutam tuz
- 2 yemek kaşığı margarin

Un, süt, yumurta, margarin, 1 yemek kaşığı şeker ve tuzu mikserle çırpın. Yapışmaz tavaya karışımından birer kepçe dökerek krepler yapın. Kreplerin içine dövülmüş cevizden paylaşdırıp kenarlarını katlayarak rulo şeklinde sarın ve bir kaba dizin. Şerbeti için gerekli tüm malzemeyi bir tencerede kaynatın. Kreplerin üzerine sıcak olarak dökün ve soğuyunca üzerine toz Antep fıstığı serperek servis yapın. Cevizli krep tatlısı artık hazır.

