



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CEVİZLİ KAYISI MARMELATLI KREP

1 su bardağı un  
3 adet yumurta  
1 çorba kaşığı şeker  
2 çorba kaşığı yağ  
1 çay bardağı süt  
1 tutam tuz  
İçi için:  
2 çorba kaşığı şeker  
Yarım su bardağı ceviz  
5 çorba kaşığı kayısı narmeatı  
2 çorba kaşığı yağ  
Krem şanti veya dondurma

Un, yumurta, süt, şeker, yağ ve tuzu karıştırıp krep hamuru hazırlayın.  
Bu karışımdan 1 kepçe alıp tavaya dökerek tavanın zeminini kaplayın.  
Yağ, ceviz, kayısı marmelatı ve şekerini karıştırıp bir sos yapın.  
Yaptığınız bu karışımdan pişirdiğiniz kerplerin içine koyup rulo şeklinde sarın.  
Servis yaparken yanında krem şanti ya da dondurma kullanabilirsiniz.

---