



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KREP

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı un
Kızartma yağı
İçi için:
1 su bardağı ceviz
3 çorba kaşığı bal
Üzeri için:
Bal

Krep malzemesi iyice çırpılır, 15 dakika dinlendirilir. Teflon tava az yağlanır, 1 kepçe krep hamuru dökülür, iki yüzü pembe renkte kızartılır. Hamur bitene kadar işlem tekrarlanır. Bal ve iri dövülmüş ceviz karıştırılır. Yeteri kadar iç kreplere konur, rulo yapılır. 2 parmak eninde verev kesilir, servis tabağına konur. Üzerine bal gezdirilir.