



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ KREP

2 yumurta  
1 bardak süt  
Yarım bardak su  
1 kaşık zeytinyağı  
6 kaşık un  
Yarım çay kaşığı tuz  
10 çilek  
Pişirmek için:  
1 kaşık ayçiçeği yağı

Yumurtaları karıştırın ve içine su, süt, zeytinyağını koyun. Unu yavaş yavaş katıp pürüzsüz bir hale gelene kadar karıştırın.

Karışımı 5 dakika beklettikten sonra ayçiçeği yağıyla kızdırdığınız tavanıza bir kepçe bırakın. Tavayı sağa sola hareket ettirerek karışımın eşit yayılmasına dikkat edin. Kreplerinizi arkalı önlü birer dakika pişirin ve çıkarıp soğuması için beklemeye alın.

Kreplerin arasına çilekleri koyup gecenin tadını çıkarın.

