



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ KREP

2 yumurta, 1 çeyrek litre süt, tuz, 130 g un, 90 g şeker, 600 g çilek, 3 yumurta akı, 20 g tereyağı ya da margarin, 1 yemek kaşığı pudra şekeri

Yumurtaları, tuz ve süt ile karıştırın. Unu ve 30 g şeker katın. Krep hamurunu yakl. 30 dakika süre ile kabarmaya bırakın. Çilekleri yıkayıp ayıklayın ve dörde bölün. Yumurta akını kalan şeker ile kar haline gelene dek çırpın. Yağın yarısını bir teflon tavada eritin, ard arda 8 krep hazırlayın, arada bir tavayı yağlayın. Çileklerin en güzellerini garnitür için ayırın, kalanları kreplerin ortasına dizin, krepleri katlayın. Yumurta akını bir torbaya doldurun ve çilekleri süsleyin. Fırını 250 derecede (gazlı fırın 5.5) ısıtın, krepleri 1-2 dakika pişirin, yumurtalı köpük hafif kızarmalı. Kalan çileklerle dekore edin ve hemen servis yapın.
