



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ VE KREMALİ KREP

Krep için:

2 adet yumurta

1 su bardağı az yağlı süt

1,5 su bardağı tam buğday unu

Bir tutam tuz

Tavaya sürmek için:

Zeytinyağı

Sosu için:

1 paket light puding

3 su bardağı light süt

Süslemek için:

Çilek

Krep için derin bir kaptaki yumurtayı çırpıcı ile iyice çirpin. Sütü ilave edip, tekrar çırıptıktan sonra tuz katın. Unu yavaşça eklerken bir yandan da çırpıma devam edin (kıvam akışkan olmalı, gerekirse biraz süt veya su ilave edebilirsiniz). Bu karışımdan 1 kepçe alın ve fırça ile çok az zeytinyağı sürdüğünüz yapışmaz yüzeyli tavaya yayın. Tavayı sallayarak önlü arkalı pişirin. Her seferinde tavayı çok az yağlayarak karışım bitene kadar bu işleme devam edin. Krepleri soğuması için bir kenara alın. Sos için puding ve sütü bir tencerede koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Servis tabağına krep, üzerine puding ve çilek dizin. Tekrar üzerine krep, puding ve çilek olacak şekilde malzemeler bitene kadar bu işleme devam edin. Tatlının en üstünü yine çileklerle süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.

