



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP SÜZET

150 gr. un (6 çorba kaşığı)
1/2 lt. süt
4 yumurta
3-4 kaşığ marmelat
3 kaşığ tereyağı
vanilya
limon kabuğu rendesi
tuz

- 1 Porselen bir kaseye 150 gr. unu, 4 yumurtayı kırıp iyice karıştırınız.
- 2 1 kaşığ erimiş yağı yarım kaşığ pudra şekerini tuzu, vanilyayı, limon kabuğu rendesini koyup karışımı iyice karıştırınız.
- 3 Karıştırmağa devam ederken kaynatılmış ve ihklaştınılmış sütü ilave ederek ptrleri iyice eziniz.
- 4 20 cm. apında temiz bir tavayı ateşe koyup kızdırınız.
- 5 Tavayı temiz bir bezle silip içerisine fındık kadar yağ koyup her tarafını yağlayınız.
- 6 Ierisine yarım çay bardağı kadar sütlü karışımdan koyup tavanın çapı kadar aynı kalınlıkta yayınız.
- 7 Tavadaki karışımın altı pişince tavanın kenarlarını bıçakla kesip hafif kaldırarak tavanın altına tekrar fındık kadar yağ koyup tavayı sallamak suretiyle karışımı ters yüz ediniz.
- 8 Diğer yüzü de aynı şekilde pişiriniz bir tahtaya ters çeviriniz.
- 9 zerine marmelat sürüp 2'ye boyuna katlayınız.
- 10 Tekrar enine 2'ye katlayıp servis tabağına dizip diğerini de aynı şekilde hazırlayınız.
- 11 zerine bol pudra şekeri serpip ılık servis yapınız.

Not: Ierisine marmelat konmadan da sabah kahvaltısında yenir.