



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP SÜZET

3 adet yumurta
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
1 fiske tuz
Vanilya
2 çorba kaşığı marmelât
2 çorba kaşığı pudraşekeri
1 çorba kaşığı margarin

Bir kâseye unu, yumurtayı, 1 kahve kaşığı pudraşekerini, tuz, vanilya, limon kabuğu rendesini koyup, iyice karıştırınız.

1 su bardağı sütü yavaş yavaş katarak karışımı iyice eziniz.

En son karışıma erimiş fındık kadar yağ koyup, tekrar karıştırınız.

Temiz bir tavaya fındık kadar yağ koyup, eritip, her tarafı yağlayınız.

Yağı hafifçe silerek tekrar yağ koyup, yarım çay bardağı karışımdan koyup, tava çapı kadar tavayı sallayarak yayınız.

Karışım pıhtılaşınca bıçakla kenarları kesip, tavayı sallayarak alt üst ediniz.

Üstü alta getirip pişince temiz ve düz bir yere ters çeviriniz.

Üzerine sıcakken marmelât sürüp, 4'e katlayınız.

Servis tabağına alıp, üzerlerine pudraşekeri serpiniz.

Bütün karışım bitinceye kadar bu işleme devam ediniz.

İlikken servis yapınız. Hafif ekonomik lezzetli bir tatlıdır. Sabah kahvaltıları için de hazırlanabilir.