



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI KREP

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
1,5 su bardağı un
İçi için:
Yarım kg dondurma
Üzeri için:
1 su bardağı marmele
Antepfıstığı

Krep malzemesi bir kaba konur ve mikserle karıştırılır. 10 dakika dinlendirilir. Teflan tavaya az sıvıyağ konur, ateşe oturtulur, ısınınca bir kepçe krep hamuru dökülür, tavaya yayılır. İki yüzü pembe renkte kızartılır. Hamur bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Soğuk krebin ortasına yeteri kadar dondurma konur, paket yapar gibi katlanır, servis tabağına aktarılır. üzerine marmele gezdirilir, antepfıstığı serpilir.

