



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI VE MEYVELİ KREP

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı un
1.5 su bardağı süt
1 yumurta
1 kahve fincanı toz şeker
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
Üzeri için:
Çikolatalı dondurma
Vanilyalı dondurma
Antep fıstıklı dondurma
Taze yaban mersini
Çilek
Böğürtlen
Frambuaz

Krep için, un ve yumurtayı bir cam kaseye alıp mikserle çırpın. Şeker ve sütü ekleyip pürüzsüz bir karışım elde edene kadar çırpıma devam edin. Krep tavaşını ayçiçek yağıyla yağlayıp tavaya bir kepçe dolusu krep harcından dökün. Tavayı hafifçe sallayıp hamurun tavaya eşit olarak yayılmasını sağlayın. Hamurun her iki yüzünü pişirin. Tüm hamuru bu şekilde hazırlayın. Kreplerin üzerine dondurma, yaban mersini, çilek, böğürtlen ve frambuaz ekleyip servis yapın.

