



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KREP

- 4 yumurta
- 1 bardak süt
- 1 bardak un
- 3 elma
- 2 ay fincanı pudra Őekeri
- 1 yemek kaŐığı tarçın

nce az bir süt ile un ezilir. Yumurtalar baŐka bir kaptan çırpılıp sonradan süte ilave edilir, bütün malzeme iyice karıŐtırılır ve teflon bir tava iyice yağlanıp ağır ağır ısıtılır. Hazırlanan bu karıŐımdan bir kepçe alınır, tavanın her tarafına yayılacak Őekilde dağıtılır. 1-2 dakika sonra tahta spatula ile diğer tarafı çevrilir ve yine 2 dakika sonra ateŐten alınır. Bu iŐleme hamur bitene kadar devam edilir. Kreplerin yanmaması için krebi her dkldğnde tavayı ateŐten çekip tekrar ateŐe koymak gerekir. Diėer tarafta elma rendelenir, pudra Őekeriyle 5-10 dakika piŐirilir. Soėduktan sonra tarçın ilave edilir ve her bir krebin içine konularak krepler rulo Őeklinde sarılır. Arzu edilirse servis edilmeden önce 5 dakika sıcak fırında ısıtılıp ılık olarak yenilebilir.