



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK EZMESİ VE ELMALI KREP

<https://migros.com.tr>

2 adet yumurta
2 su bardağı un
250 ml. süt
250 ml. su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı vanilya
Fındık ezmesi
1 adet rendelenmiş elma
1 adet rendelenmiş portakal

Bir kap içerisine yumurta, un, su, süt, tuz ve vanilyayı ekleyip çırpın. Krep tavaına 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin ve 1 kepçe krep hamuru döküp iki tarafını da 3-4 dakika pişirin. Üzerine fındık ezmesi sürün ve rendelenmiş elma, portakal rendesi ekleyip rulo halinde sarın. Dilimleyerek servis edin.

