



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZ SOSLU KREP KANEPELER

- 1 ay bardağı tereyağı
- 2 tane yumurta
- 1 su bardađı süt
- 1 ay bardađı frambuaz sos
- 3 orba kaşığı toz Őeker
- Bir tutam tuz
- 1,5 su bardađı un
- 1 ay bardađı Ceviz

Yumurta, süt, sana yağ ve tuzu karıştırma kabına koyup biraz çırpalım. Sonra içine elenmiş unu koyup hiç topak kalmayacak Őekilde ırpalım. Boza kıvamında olan krep hamurumuzu ısıtılmış krep tavaşına birer kepçe koyup çift taraflı pişirelim. Krep hamuru bitene kadar bu işlemi tekrarlayalım. Piřen kreplerin içine frambuaz sos sürelim rulo saralım. zerine ceviz serpip Frambuaz sosla servis yapalım.

