



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZ SOSLU KREP

- 1 kahve fincanı sıcak su
- 5 gram kuru maya
- 1 su bardağı sıcak süt
- 25 gram margarin
- 1 çay kaşığı tuz, toz şeker, karbonat
- 1 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı frambuaz
- 1 çorba kaşığı pudra şekeri
- 2 çorba kaşığı yoğurt

Sıcak suyu büyük bir kaba alın. Mayayı ekleyip eritin. Sıcak süt, margarin, tuz, şeker ve unu mikserde katılaşıncaya kadar çırpın. Üzerini bir bezle örtüp 1-2 saat dinlendirin.

Unlu karışımı dinlendirdikten sonra yumurta ve karbonatı ilave edin. Teflon tavayı bir çay kaşığı sana yağ ile yağlayın. Bir kepçe kadar unlu karışımı tavaya döküp her iki tarafını göz göz oluncaya kadar pişirin. Bu işlemi harç bitene kadar uygulayın.

Frambuaz sos için yoğurt ve pudra şekerini karıştırın. Frambuazı ilave edip özenle karıştırın. Kreplerin üzerine döküp servis yapın.

