



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZLI KREP

Malzemesi:

200 gr. un
4 yumurta
1 bardak süt
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tutam tuz
750 gr. frambuaz
1 portakalın suyu
4 çorba kaşığı pudra şekeri

Hazırlanışı:

Un, süt, yumurta, yağ ve tuzla akıcı bir hamur elde edip 1 saat dinlenmeye bırakın. Frambuazların yarısını portakal suyu ve 2 çorba kaşığı pudra şekeri ile ezerek püre haline getirin. İnce krepler pişirdikten sonra her bir krepın içine frambuaz püresini sürün. Bir iki frambuaz tanesi ekleyip krepleri rulo halinde kıvrın. Krepleri hafifçe yağlanmış bir fırın tabağına dizin. Üstüne pudra şekerinin geri kalan iki kaşığını serpin. Sıcak fırında 5-10 dakika tuttuktan sonra servis etmeden önce tekrar üstüne pudra şekeri serpin ve frambuaz taneleri ile süsleyin.