



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞ TOHURLU VİŞNE REÇELLİ KREP

1 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
150 gram haşhaş tohumu
3 tatlı kaşığı margarin
200 gram vişne reçeli

Krep hamuru için un, süt, yumurta, tuz, şeker ve haşhaş tohumunu bir kaptaki karıştırarak akıcı bir kıvam almasını sağlayın. Krep hamuru hazır olduktan sonra Hafif ısıtılmış tavamızı margarin ile yağlayın ve krep hamurunu bir kepe yardımıyla yavaya dökün ve her iki tarafında pişirin. Bu işlem 3 kez yapılır. Daha sonra hazır olan kreplerin üzerine vişne reçeli koyularak rulo şeklinde sarılır ve servis edilir.

