



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI TATLI KREP

3 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
15-20 ıspanak
2 tatlı kaşığı pudra şekeri
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karbonat
1 çorba kaşığı sıvı yağ
İçerisinde:
Bal
Kızartma için:
Sıvı yağ

İspanaklar yıkanır çığden blenderden geçirilir. Yumurtalar derin bir kaptan çırpılır. Üzerine diğer malzemeler eklenir, iyice karıştırılır. Tavaya az yağ konur ısınınca büyük bir kepçe krep hamuru konur. Tava hareket ettirileterek hamur yayılır. Bir yüzü pişince tabak yardımıyla çevrilir. İkinci yüzü pişince tavadan alınır. Hamur bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Krepler soğuyunca yeteri kadar bal sürülür ve rulo yapılır.

[ML® Tatlı Krep için tıklayın](#)