



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAR TENESİ KREP

250 gram un
1/2 litre süt
30 gram şeker
1 paket vanilya şekeri
4 adet yumurta
3 yemek kaşığı margarin
Üzeri için:
Pudra şekeri

Tüm malzemeleri bir kaptan güzelce çırpalım.

Krebi pişireceğimiz tavayı ısıtalım ve bir çay kaşığı kadar yağ koyalım.

Krep karışımını kalın bir buzdolabı poşetine koyalım ve ucuna makasla ufak bir delik açalım.

Buzdolabı poşetiyle tavaya kar tenesi şeklini sıkarak oluşturalım ve krep gibi arkalı önlü pişirelim.

Krebi tavadan kaldırırken dikkat edersek kırılmaları önlemiş oluruz.

Bütün hamur bitene kadar bu işlemi tekrarlayın.

Kreplerin üzerine pudra şekeri serperek servis yapabilirsiniz.

