



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI MARMELATLI KREPLER

- 3 yemek kasığı margarin
- 1 su bardağı süt
- 4 yemek kasığı tepelene buğday nisastası
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kasığı şeker
- 1 fiske tuz
- 1 çay bardağı çekilmiş fındık ve ceviz
- Yarım kg olgunlaşmış kayısı
- 1 su bardağı toz şeker

Bütün malzemeleri derin bir kaptan blandırda çırpalım.

Omlet tavamızı yağlayıp ocakta kızdıralım, krepmizi bir kepçe tavamıza dökelim.

Arka yüzü piştiğinde tabağa alalım diğer karışımında aynı işlemle pişirelim (on yuzunu pisirmeyin)

Diğer yandan kayısılarımızı blandirden çekelim içine şekerimizi koyup bir taşım kaynatalım.

Soğuduktan sonra bir taşım daha kaynatıp suyunun uçmasını sağlayalım. (marmelat kıvami olacak)

Hazırladığımız kreplerin üzerine marmelatimizi surup kıyılmış ceviz, fındık kırıklarını serpiştirelim ve rulo biçiminde saralım.

Üzerlerinede marmelat sürüp hindistan cevizi ve çekilmiş fisticla susleyip buzdolabında 10-15 dakika beklettikten sonra servise sunalım.

