



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI KULE KREP

- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Su Bardağı Un
- 1 Adet Yumurta
- 1 Yemek Kaşığı Vanilya
- 3 yemek kaşığı Çokokrem
- 1 adet Muz (ince dilimlenmiş)
- 1 Tatlı Kaşığı Kabartma Tozu
- 3 yemek kaşığı Kaymak
- Yeterince Fındık
- 2 yemek kaşığı margarin

Geniş bir kaba (kaymak ve fındık hariç) tüm malzemeleri koyarak çırpıyoruz. Tavaya az miktarda margarin koyup ardından kepe ile krep koyup pişiriyoruz. Krepleri yanmaması için fazla pişirmiyoruz. Krepler piştikten sonra arasına çokokrem ve muz ilave ediyoruz. Rulo şeklinde sarıp, iki parçaya ayırarak dik konumda iken üzerine kaymak ve fındık ekledikten sonra servis edebilirsiniz.

