



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZ SOSLU KREP

2 su bardağı süt

1 su bardağı un

2 adet yumurta

Tuz

Kiraz sosu için:

2 su bardağı çekirdekleri ayıklanmış kiraz

3 çorba kaşığı toz şeker

1 çorba kaşığı mısır nişastası

3 çorba kaşığı su

Süt, un, yumurta ve tuzu çırpın. Yapışmaz yüzeyli tavaya karışımından birer kepçe koyarak krepleri pişirin. Kiraz, toz şeker ve suyu hafif pişirin, suyla açılmış nişastayı katarak kıvam alana kadar pişirin. Soğuyan sostan bir miktar kenara ayırıp kalanı kreplerin içine pay edin. Rulo şeklinde sarıp fırın tepsisine dizin. Üzerine kalan sosu gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin.



Fotoğraf "aydan nurdoğan" tarafından gönderildi. 02.08.2018