



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRAZLI KREP

MALZEMESİ 4 kişilik

3 yumurta

4/5 su bardağı süt

80 gram (1,5 çay bardağı) un

tereyağı

tozşeker

20 adet kiraz

kiraz reçeli

bir tutam tuz

YAPILIŞI:

1) Yumurtaları, un, bir tutam tozşeker ve tuzla çırpın. Sürekli karıştırarak yavaş yavaş soğuk sütü ekleyin. Sonunda karışım, pütürlü ve kadifemsi olmalı.

2) 24 cm.lik bir tavada ceviz büyüklüğünde tereyağı eritin. Önceden hazırladığınız yumurtalı karışımdan bir kepçe koyun. Bu sıvıyı tavanın dibine iyice yayın ve iki taraflı kızartın.

3) Yumurtalı karışım bitinceye kadar, diğer krepleri de aynı şekilde kızartın. Hepsini bitince her birinin ortasına bolca kiraz reçeli yayın.

4) Bazı krepleri yelpaze, bazılarını da bohça gibi kapatın. Su ve şeker karışımında birkaç dakika kalmış taze çileklerle süsleyerek, ılık servis yapmalısınız.