



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KITIR KREP

50 gr margarin  
1 su bardağı un  
2 su bardağı süt  
2 adet yumurta  
1,5 çay bardağı toz şeker  
1,5 çay bardağı pudra şekeri  
5 adet elma  
2 tatlı kaşığı tarçın  
1 tatlı kaşığı sıvı yağ

Krep hamuru için 50 gr eritilmiş margarin içine un, süt, 1 çay bardağı pudra şekeri ve yumurta koyup çirpin. Sıvı yağla yağlanmış teflon tavaya hamurdan 1 kepçe koyarak iki taraflı pişirin.

5 adet elmayı rendeleyip 1,5 çay bardağı tozşeker ve 1 tatlı kaşığı tarçınla pişirin. Soğumaya bırakın.

Soğuyan elma marmelatını pişen kreplerin içine koyup sarın. Tepsini içine koyup kıtır olana kadar 180 derece ısınmış fırında kızartın.

Soğuyan çubuk kıtır kreplerin üstüne kalan pudra şekerini ve tarçını serpip servis yapın.

