



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIK VE KARADUT ŞURUPLU KREP

2.5 su bardağı süt
2 adet yumurta
3 su bardağı un
2 yemek kaşığı erimiş margarin
2 yemek kaşığı esmer şeker
1 su bardağı labne peyniri
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı saf vanilya
6 yemek kaşığı mavi kızılcık reçeli
6 yemek kaşığı karadut şurubu
1 yemek kaşığı margarin
Yarım çay kaşığı tuz

Süt, yumurta, şeker ve erimiş margarin çok az tuz da ekleyerek iyice çirpın. Unu krep kıvamına gelene kadar göz kararı ekleyin. (Katı çorba kıvamına yakın). İyice çirpın.

Teflon tavaya kağıt havlu yardımıyla çok az margarin sürüp krepleri bir kase nin ağız genişliği ebatlarında tavaya döküp iki yüzünü de pişirin.

Üzeri için: kişibaşı 6 çorba kaşığı karadut şurubunu tavada ısıtıp içine 6 kaşık mavi kızılcık reçeli koyun.

İçi için: Labneyi pudra şekeri ve vanilyayı katarak iyice çirpın.

Servis ederken krepleri aralarına labneli karışım ve sos koyarak üstüste koyun. Üzerine de hazırladığınız sostan koyarak servis edin.

