



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP JORJET (FRANSA)

1 lt. süt
50 gr. şeker
250 gr. un
100 gr. erimiş tereyağı
10 yumurta
1 paket vanilya
Tuz
İçi İçin:
Kayısı
Ananas
Pudra şekeri

Bir kap içinde süt, un, tuz, şeker ve yumurtaları iyice karıştıncaya kadar çarpınız.

İnce süzgeçten geçiriniz. Tereyağı vanilya ilâve ediniz.

Tavada kızdırılmış ve tereyağlanmış içini örtecek kadar (1/2 çorba kepçesi takriben) hazırlanan hamurdan dökünüz.

Tavayı ateş üzerinde meyilleyerek her tarafını örtecek biçimde kızartınız.

Tekrar öteki yüzünü çevirerek alt ve üstü kızartınız.

Kreplerin içine doğranmış kayısı ve ananas karışımı yayarak rulo yapınız.

Üzerine pudra şekeri dökerek servis yapınız.