



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP

<https://turkinfo.hu>

Palacsinta

250 g un
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı şeker
2 adet yumurta
410 ml süt
125 ml su
1 çorba kaşığı eritilmiş margarin veya tereyağı
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı

Malzemelerin hepsini çırpma kabına koyup çırpın. İsterseniz, mikser de kullanabilirsiniz. Elde ettiğiniz karışımı, üstünü kapatıp 20 dakika buzdolabında dinlendirin. Tavayı iyice ısıtın, ve dibine biraz margarin sürün. Karışımdan bir kepçe dolusu tavaya dökün ve tavada gezdirin. (Gözleme gibi ince olmalı.) 1 dakika sonra veya kenarları tavadan ayrılınca çevirin, öbür tarafını da kızartın. Tavanın büyüklüğüne göre bu miktardan 15-20 tane olacak.

Piştikten sonra içine marmelat, kakaolu krema, dövülmüş ceviz içi ile toz şeker, vs. koyabilirsiniz. Malzemeyi koyup sigara böreği gibi sarın. Ben sık sık içine kabuğu soyulmuş rendelenmiş elma koyuyorum. Elmayı vanilya şekeri, şeker ve bir tutam tarçın ile suyu buharlaşana kadar pişiriyorum. Tatlı lorla da güzel: krepleri doldurmak için 400 gr. lor, 100 gr. toz şeker, rendelenmiş limon kabuğu, bir avuç dolusu kuru üzümünden bir karışımın yapıyorum.

Servis yaparken üzerine pudra şekeri serpebilirsiniz.

