



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP

350 g Nestlé Professionel Dark
155 g un
250 g süt
25 ml sıvı yağ
1 adet yumurta
10 g kabartma tozu
2 g tuz
200 g mevsim meyvesi
15 g şeker

Unu eleyin ve içine tuz, toz şeker ve kabartma tozunu ekleyin.

Sütü, yumurta ve sıvı yağ ile çırpın.

Hazırladığınız kuru karışımı yumurta ve yağ ile çırpılmış süte ekleyip 3-4 dakika mikser yardımı ile çırpmaya devam edin.

Bir kepçe yardımıyla kızgın bir tavaya alarak arkalı önlü kızartın.

Kreplerin arasına ve üzerine Nestlé Professionel Dark sıkın ve mevsim meyveleriyle servis edin.

