



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP SÜZET

4 yumurta
1 tatlı kaşığı tereyağı veya margarin
6 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı pudra şekeri
2,5 su bardağı süt
3-4 çorba kaşığı marmelat
1/2 paket vanilya
4-5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
Bir fiske tuz

Derin bir kâseye yumurtaları kırınız. Un, vanilya, limon kabuğu rendesi, tuz ve eritilmiş tereyağı katıp karıştırarak iyice eziniz. Sütü azar azar ilave ederek yediriniz. Yağsız tavaya 1 tatlı kaşığı yağ koyup kızdırınız. Bulamaçtan bir kepçe alıp tavaya dökünüz. Meyilli hareket ettirerek yayılmasını sağlayınız. Hafif hararetli ısıda açık pembe renkte pişiriniz. Kenarlarını tavadan kurtarıp kapak yardımı ile alt üst ediniz. Öbür yüzünde pişirip bir kaba alınız. Diğerlerimde aynı şekilde hazırlayıp üst üste koyunuz. Kreplerin bir yüzüne marmelat sürüp rulo yapınız. Zevke göre servis tabağına yerleştirip üzerine pudra şekeri serpererek sıcak servis yapınız.

[ML® Tatlı Krep için tıklayın](#)