



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP TATLISI

1,5 su bardağı un
2 su bardağı süt
1 fiske tuz
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet yumurta
İçi için:
2 su bardağı ceviz
Şerbeti için:
1 su bardağı su
1 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı limon suyu

Hamur malzemesi çukur bir kaba konur ve mikserle pürüz kalmayacak şekilde çırpılır. Teflon tava ateşe konur çok az yağ gezdirilir. Bir kepçe dökülür, yayılır. Bir yüzü kızarınca diğer yüzü çevrilir. Hamur bitene kadar işlemler tekrarlanır. Krepler soğuyunca uygun büyüklükteki bir tabağa ilk krep konur. Üzerine ceviz serpilir, ikincisi konur, üzerine ceviz serpilir. Bu şekilde bütün krepler yerleştirilir. Sonra pasta keser gibi kesilir. Üzerine ılık şerbet gezdirilir.

[ML® Tatlı Krep için tıklayın](#)