



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUMKUAT REÇELLİ KREP

1 paket hazır Krep Unu  
500 ml (2,5 su bardağı) su  
1 adet yumurta  
2 yemek kaşığı toz şeker  
4 yemek kaşığı yağ  
1 kase kumkuat reçeli  
1 paket dolgu krema  
250 ml (2,5 çay bardağı) buzdolabında soğutulmuş süt  
Yeteri kadar pudra şekeri

Krep un karışımını bir çırpma kabına boşaltın. Üzerine su, yumurta ve toz şekeri ilave edip tel el çırpıcısı veya mikser ile 2-3 dakika çirpin.

26 cm çapındaki krep tavaına yağ ekleyip ısıtın.

Hazırladığınız krep karışımından bir kepçe dökün ve tavayı oynatarak tabanı kaplayacak şekilde yayılmasını sağlayın.

Orta ateşte arkalı önlü pişirin. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayın ve soğutun.

Dolgu kremasını soğuk süt ile önce mikserin düşük devrinde 1 dakika, daha sonra en yüksek devirde 1 dakika daha çirpin.

Kreplerin üzerine hazırladığınız dolgu kremasından sürün, biraz da kumkuat reçeli gezdirin ve rulo şeklinde sarın.

Üzerlerine pudra şekeri serpin ve servis yapın.

