



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LEZİZ KREP

2 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 fiske tuz  
1 fiske karbonat  
1,5 su bardağı un

Sıvıyağ

İçi için:

6=7 çorba kaşığı nutella

1 çay bardağı damla çikolata

1 çay bardağı antep fıstığı

1 çay bardağı kuru üzüm

Üzeri için:

Pudra şekeri

Çukur kaba yumurtalar kırılır, süt eklenir çırpıcıyla çırpılır. Karbonat, tuz ve un eklenir. Güzelce karıştırılır. Tavaya az miktarda sıvıyağ konur, iyice ısınınca 1 kepçe krep harcı konur, bir yüzü pembeleşince diğer yüzü çevrilir. Hamur bitene kadar aynı işlemler yinelenir. Sonra kreplere 1 er çorba kaşığı kadar nutella konur, üzerine çikolata, fıstık ve üzüm bırakılır. Bohça şeklinde sarılır. Katlama yerleri aşağıya getirilir. Servis tabağına sıralanır. Üzerlerine pudra şekeri serpilir.

---