



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI KREP

1 su bardağı süt
1,5 çay bardağı un
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 tutam tuz
arzu edilen marmelat

Krep malzemesi çukur bir kaptaki iyice çırpılır (Koyu boz kıvamında olması gerekir, duruma göre un ya da süt ilave edilebilir) Teplon tava çok az yağ ile yağlanır, krep hamurundan bir kepçe tavaya dökülür, yayılması sağlanır, iki yüzü pembe renkete kızartılır, hamur bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. Soğuyunca yüzüne marmelat sürülür ve rulo yapılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 28.04.2023