



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MARMELATLI KREP

1 su bardağı un,  
1 su bardağı süt,  
1 adet rendelenmiş limon kabuğu,  
yarım paket vanilya,  
2-3 adet yumurta,  
1 tutam tuz,  
yarım su bardağı şeker,  
yarım su bardağı pudraşekeri,  
1 çay kaşığı margarin.  
İçine:  
Mrdm eriği marmelatı

Krep iini su bardağı unu ve 1 su bardağı sütü derin bir kaba aktarın. Çırpma teli veya mikserle iyice çırpın. Sonra sırasıyla 1 adet rendelenmiş limon kabuğunu, yarım paket vanilyayı, 2-3 adet yumurtayı, 1 tutam tuzu, yarım su bardağı şekeri ve yarım su bardağı pudra şekerini ekleyin. Malzemeler zleşene dek çırpın. Teflon tavaya 1 çay kaşığı margarinini alın. Eridikten sonra 1 kepçe krep hamurundan dkn. Tavayı sallayarak hamurun eşit bir şekilde yayılmasını sağlayın. Arkalı nl pişirin. Tüm malzeme bitene dek bu işlemi tekrarlayın. Krepler sıcakken herbirinin içine 1 çorba kaşığı mürdüm eriği marmelatı koyun. zerine pudra şekeri serperek, servis yapın.