



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELATLI KREP

1 orba kaşığı pudra şekeri,
2 orba kaşığı un,
bir tutam tuz,
1,5 su bardağı süt,
3 adet yumurta,
1 ay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu,
1,5 su bardağı vişne marmelatı,
sıvıyağ

Bir tutam tuz, 2 çorba kaşığı un, 1 çorba kaşığı pudra şekerini karıştırın. 1 çay kaşığı limon kabuğunu ilave edin. Yumurtaları da ekleyip karıştırın. Devamlı karıştırıp 1,5 su bardağı soğuk sütü ilave edin. Boza kıvamına gelene kadar çırpmaya devam edin. Tavayı hafifçe yağlayın. Krep hamurundan 1 kepçe alıp tavaya dkn. Bir tarafı kızarıncaya diğer tarafını da kızartın. Tavadan aldığınız krep hamurlarının üzerine hemen marmelat sürün. Üst üste koyun. zerinede marmelatla süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.