



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELATLI KREP

Malzemesi:

250 gr. süt

5 gr. tuz

3 yumurta

135 gr. un

30 gr. tereyağı

1/2 bardak marmelat veya reçel şurubu

Hazırlanışı:

Bir tencereye sütü koyarak kaynatın. Buna tuz ve tereyağını katın. Tencereyi ateşten alarak bir tarafa bırakın. Sonra başka bir tencereye unu koyup ortasını havuz gibi açın. Buraya 3 bütün yumurta, ile yavaş yavaş olmak üzere tereyağlı sütü katın. Bir taraftan da hepsini karıştırın. Boza kıvamında bir hamur yapın. Sonra bir tavanın içini hafifçe yağlayın. Tavayı ateşe oturtarak ısıtın. Sonra da bu tavaya büyük bir yemek kaşığı ile hazırlamış olduğunuz hamurdan dökün ve tavayı hafifçe sallamak suretiyle hamurun tavaya yayılmasını sağlayın. Sonra pide gibi tavaya yayılmış olan bu hamurun önce bir, sonra diğer tarafını yakmadan kızartın ve tabağa alın. Diğer hamurları da aynı şekilde pişirin. Sonra pişen bu hamurların aralarına ve üzerlerine marmelat ya da reçel sürerek servis yapın.
