



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 tutam tuz
- 1 su bardağı süt
- 1 adet limon kabuğunun rendesi
- 1/2 paket vanilya
- 2-3 adet yumurta
- 1/2 su bardağı şeker
- 1/2 su bardağı pudra şekeri
- 1 çay kaşığı margarin

Un ve sütü bir kaptaki çirpın. Limon kabuğu rendesini, vanilyayı, yumurtaları, tuzu, şekeri ve pudra şekerini ekleyerek özleşene dek çirpın. Yapışmaz yüzeyli tavada yağı eritin ve bir kepçe krep hamurundan dökün, arkalı önlü pişirin. Krepler sıcakken içlerine 1 çorba kaşığı marmelat koyun. Üzerine pudra şekeri serpererek servis yapın.