



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI PUDİNGLİ KREP

- 5 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 3 su bardağı un
- 2,5 su bardağı süt
- 1 tutam tuz
- 50 gr tereyağı
- Yeteri kadar çilek marmelatı
- 1 paket puding

İlk önce geniş bir kaptan 5 yumurtayı mikserde hızlı bir şekilde çırpın. Sonra unu, şekerini, tuz ve sütü ekleyerek karıştırın.

Daha sonra yanmaz, yapışmaz teflon bir tavada tereyağını eritip kepçe yardımı ile bu karışımdan alarak tavaya eşit bir şekilde hızlı döndürerek dağıtın. Üst kısmı piştikçe göz göz olacak ve çiğ hamur görüntüsü kaybolacaktır. Kayuğu an hemen ters çevirerek arka tarafını pişirin. Bu karışımı yaptıktan sonra her krep parçasına çok az yağ ile yağlayın. Bütün hepsini bitirdikten sonra her bir krepin arasına çilek marmelatı ve puding sürün, kat kat krepleri hazırlayın.

