



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KREP KESESİ

2 su bardağı süt
1 su bardağı un
3 adet yumurta
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çorba kaşığı sıvıyağ
İçerik için;
1 çay bardağı kuru üzüm
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı toz şeker
1 adet iri elma
1 adet limon kabuğu rendesi

Krep malzemesi mikserle iyice çırpılır, hafif yağlanmış teflon tavaya kepçeyle dökülür, iki yüzü pembe renkte kızartılır, hamur bitene kadar aynı işlem tekrarlanır.

İçerik hazırlamak için, rende elma, toz şeker, tarçın, üzüm, limon kabuğu rendesi, kısa süre pişirilir, ılıtılır, hazırlanmış kreplerin ortasına konur, kese gibi toplanır, şerit şeklinde kesilmiş limon kabuğu ile bağlanır.