



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KREP

2 adet yumurta
2 kahve fincanı un
1 su bardağı süt
1/2 çay kaşığı tuz
40 gr margarin
200 gram şeker
Elma
Armut
Mürdüm eriği
Taze frambuaz
Taze karadut
1 adet limon
Taze nane
Çubuk tarçın

Şurup için tencerede 300ml su, 150 gram toz şeker, rendelenmiş limon kabuğu ve çubuk tarçını kaynatın. 1 dakika sonra, rendelenmiş limon kabuğu ve çubuk tarçını şurubun içinden alın. Taze nane yaprağı ve ince dilimlenmiş meyveleri (elma, armut, mürdümeriği) ekleyip kaynatın. Birkaç dakika sonra ince dilimlenmiş karadut ilave edip kaynattıktan sonra ocağın altını kapatın. Küçük bir tencerede frambuazları kalan toz şekerle 3 dakika pişirip blendırdada çekerek sosu hazırlayın.

Krep için; yumurtalar kırılarak güzelce çırpılır. Önce süt, daha sonra tuz ve un da katılarak hiç topak kalmayacak şekilde karıştırılır. Yapışmaz yüzeyli krep tavasını ocakta ısıtıp üzerine yağ gezdirin. Krep karışımından 1 kepçe aktarıp pişirin ve krepleri sıcak tutun (8 adet krep hazırlayın).

Hazırladığınız kreplerin üzerine meyvelerden yerleştirin. Üzerine frambuaz sosu gezdirip hemen servis yapın.

