



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ KREP

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı un  
1 yumurta  
1.5 su bardağı süt  
Yarım çay bardağı toz şeker  
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı  
Arası için:  
10-12 çilek  
2 muz  
Üzeri için:  
Karamelli Sos

Krep için, un ve yumurtayı bir cam kaseye alıp mikserle çırpın. şeker ve sütü ekleyip pürüzsüz bir karışım elde edene kadar çırpıma devam edin. krep tavasını ayçiçek yağıyla yağlayın. harçtan bir kepçe kadar alarak tavaya yayın. hamurun her iki yüzünü pişirin. tüm harç bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. kreplerin arasına dilimlediğiniz çilek ve muzları yerleştirerek yarım ay olacak şekilde katlayın. üzerini karamelli sos ile süsleyerek servis yapın.

