



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KREP

Krep için:

3 çorba kaşığı un

3/4 su bardağı süt

1,5 çorba kaşığı tozşeker

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı eritilmiş tereyağı

İçine:

200 gram çeşitli meyve (şeftali, çilek, frambuaz, böğürtlen)

2 top vanilyalı dondurma

Toz tarçın

Frambuaz sos için:

200 gram frambuaz

Yarım çay bardağı tozşeker

Yarım çay bardağı su

Frambuaz sos için, yarım çay bardağı suyu, tozşekeri ve frambuazları bir tencereye aktarın. Şeker eriyip, su azalana dek pişirin. Tencereyi ateşin üzerinden alıp, sosu soğutun. Ardından blenderden geçirip, bir kenarda bekletin. Krep hamuru için gerekli tüm malzemeyi bir kaptaki karıştırın. Süzgeçten geçirin. Hafifçe yağlanmış yapışmaz yüzeyli tavaya yarım kepçe dolusu krep hamurundan dökün. Tavayı hafifçe sallayarak, sıvı hamurun tavanın her yerine eşit olarak dağılmasını sağlayın. Arkalı önlü pişirin. Tüm malzemeyi bu şekilde bitirin. Krepleri bir kenarda bekletin. Dilediğiniz meyveleri küçük parçalar halinde doğrayın. Bir kabın içine koyun. Dilediğiniz miktarda frambuaz sosa meyvelerin üzerine döküp, harmanlayın. Krep hamurunun yarısına meyveli harçtan koyun. Diğer yarısını meyvelerin üzerine kapatın. Servis tabağına yerleştirin. Yanına bir top dondurma koyun. Üzerine tarçın serpin. Nane yaprağı ile süsleyin. Diğer krebi de aynı şekilde hazırlayın. Servis yapın.

