



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KREP

300 gr ahududu, böğürtlen, çilek ve benzer türde meyveler
1 su bardağı un
2 yumurta
4 çay kaşığı pudra şekeri
Bir paket vanilya
Tereyağı ya da margarin
1 su bardağı süt
Tuz

Vanilya, un, yumurtalar, süt ve bir tutam tuzu karıştırın. Sert olmayan bir karışım elde edinceye kadar karıştırmaya devam edin.

Yapışmaz bir tavayı yağlayın. Hazırladığınız karışımın bir kepçe tavaya dökün. Önce bir tarafını, sonra diğer tarafını kızartın. İlkini servis tabağına alıp ikinci krep aynı şekilde hazırlayın. Tüm karışımı bu şekilde bitirmelisiniz.

Bu sırada meyveleri yıkayıp, kurulayın, ve pudra şekerinin yarısına bulayın. Kreplerin içini meyvelerle doldurup ikiye katlayın.

Üstünü kalan pudra şekeriyle süsledikten sonra servis yapın.
