



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KREP

Malzemeler:

- 1 paket Piyale vanilin
- 1 su bardağı Piyale un
- 2 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 tutam tuz
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri

Hazırlanışı:

1 paket Piyale vanilini, 1 su bardağı Piyale unu, 2 yumurtayı, 1 su bardağı sütü ve bir tutam tuzu karıştırın. Sert olmayan bir karışım elde edinceye kadar karıştırmaya devam edin. Yapışmaz bir tavayı yağlayın. Hazırladığınız karışımdan 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 2 çorba kaşığı pudra şekerinin yarısına bulayın. Kreplerin içini meyvelerle doldurup ikiye katlayın. Üstünü kalan pudra şekeriyle süsledikten sonra servis yapın.
