



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MEYVELİ KREP

4 adet yumurta  
1 su bardağı un  
2 su bardağı süt  
1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı  
3 çorba kaşığı şeker  
1 tutam tuz  
İçi için:  
Mevsim meyveleri  
3 çorba kaşığı tozşeker  
1 çay bardağı su  
1 dilim limon

Krep için verilen tüm malzemeyi iyice çırpın. Yapışmaz yüzeyli tavaya birer kepçe dökerek arkalı önlü pişirin. Kreplerin üzerini nemli bir bezle örtün. Meyveleri dilimleyin. Üzerine tozşeker, su ve limon dilimini ekleyerek 15 dakika orta ateşte pişirin. Sonra soğumaya bırakın. Meyveli harcı kreplerin içine yerleştirip servis yapın.