



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KREP

Krep için:

2 su bardağı un

2 su bardağı süt

4 adet yumurta

2 çorba kaşığı pudraşekeri

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Bir tutam tuz

Harcı için:

1 muz

1 elma

10 çilek

20 böğürtlen

1 paket vanilya

Yarım limon suyu

Derin bir kabin içine sütü, yumurtayı ve unu koyup iyice çırpın. İçine şeker ve sıvı yağda ekleyip karıştırın. Bu harcı en az 30 dakika dinlenmeye bırakın ki krepleriniz güzel olsun. Dinlenen krep harcını az yağlanmış bir tavaya bir kepçe kadar döküp iki yüzünü de pişirin. Tüm harç bitince içi için meyveleri küp şeklinde kesip limon suyu ve vanilyayla karıştırın. Bu karışımı da kreplerin içlerine paylaştırıp katlayın.
