



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KREP

2 adet yumurta
4 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı süt
Bir tutam tuz
1 paket vanilya
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1 bardak tepeleme un
İç malzemesi için:
Dilediğiniz mevsim meyvesi
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1/2 limonun suyu

Meyveleri küp şeklinde doğrayın, pudra şekeri ve limon suyunu da ekleyip 15 dakika bekletin. Yumurta ve toz şekeri çırpın. Süt, eritilmiş tereyağı ve tuzu ilave edip çırpmaya devam edin. Vanilya, limon kabuğu ve unu kattıktan sonra tüm malzemeyi tekrar çırpın, 15 dakika dinlendirin. Birer kepçe alarak az yağlanmış tavada pişirin. Hazırladığınız iç malzemeyi kreplerin içine paylaşın ve rulo şeklinde sarın. Üçer parmak aralıklarla kesin ve servis tabağına alın. Üzerine pudra şekeri serpin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 30.12.2021