



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCARLI KREP

Krep için:

250 g un

3 adet yumurta

Yarım çay bardağı erimiş margarin

1/2 litre süt

1 tutam tuz

2 adet püre haline getirilmiş pancar

20 g toz şeker

2 yemek kaşığı pudra şekeri

4 yemek kaşığı frambuaz püresi

4 yemek kaşığı mascarpone peyniri.

1 çay kaşığı vanilya ekstresi

Taze frambuaz-böğürtlen

Nane yaprağı

Bir kaptan un, yumurta, şeker, yağ, pancar püresi ve tuzu çırpıcı ile karıştırın.

Karıştırırken sütü de yedirerek ekleyin.

Pürüzsüz ve akışkan bir hamur elde edince, yağlanmış kızgın tavada krepleri ince dökerek pişirin.

Kreplere ince bir tabaka pudra şekeri ile tatlandırılmış frambuaz püresi sürün. (frambuaz reçeli de olabilir)

Birer kaşık da yine pudra şekeri ve vanilya ekstresi ile tatlandırılmış mascarpone peyniri, sonra da üstünü taze frambuaz-böğürtlen vs, nane yaprağı koyun.

Mascarpone ile hazırladığınız sos ve pudra şekeri ile süsleyin.

