



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEKMEZLİ KREP KANEPELER

- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı pekmez
- 100 gr fıstık ezmesi
- 3 yemek kaşığı margarin
- 2 adet domates
- 2 adet salatalık

3 adet yumurtayı köpürene kadar çırpın.üzerine süt ekleyin.unu eklemeye başlayın ve çırpmaaya devam edin.tuz katın ve krep hamurunuzu oluşturun.tavanızı ocağınızın üzerine alın.ocağın altını yakın ve tavanızı kızdırmaya başlayın.kızan tavaya sana 3 yemek kaşığı sana klasik margarininizden azar azar ekleyin.kızan yağın üzerine krep hamurunuzdan birer kepçe dökün.tavanın tamamını kaplaması için tavanızı sağa ve sola doğru oynatın.kreplerinizi önlü arkalı pişirin.pişmiş krebinizi 2 parmak kalınlığında şeritler halinde kesin.şeritlerin üzerine fırça yardımıyla pekmez sürün.üzerine fıstık ezmesinden sürün ve rulo şeklinde kıvrın.rulonuzun üzerine dilimlenmiş salatalık ve domatesten yerleştirin.kürdanla tutturun.