



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ KREP

3 su bardağı un (kepek unu tercih ediniz)
3 kahve fincanı bal
6 çorba kaşığı toz şeker
1.5 çay kaşığı kabartma tozu
1.5 çay kaşığı karbonat
1.5 çay kaşığı tuz
3 su bardağı süt
6 yumurta
1 çay bardağı vişne reçeli

Un, bal, şeker, kabartma tozu, karbonat ve tuzu orta boy bir kasede karıştırın. Süt ve yumurtaları unlu karışıma ekleyin. Bütün malzemeleri iyice karışana ve topaksız bir karışım elde edene kadar çırpın. Bir kepçe dolusu hamuru, önceden yağlayıp ısıttığınız, geniş bir teflon tavaya boşaltın. Üstünde kabarcıklar oluşuncaya kadar yaklaşık 2 dakika pişirin. Sonra spatula yardımıyla ters çevirin ve diğer tarafını da kızarıncaya kadar pişirin. Hazırladığınız her krebin ortasına vişne reçeli ya da bal sürüp rulo şekilde kapatın. Açılmaması için bir kurdanla tutturup hemen servis yapın.
