



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ MARMELATLI KAYMAKLI KREP

- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 adet yumurta
- 2 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 küçük kase Kayısı reçeli
- 1 küçük kase böğürtlen reçeli
- 1 küçük kase erik marmelatı
- 1 küçük kase kaymak
- 1 küçük kase antepfıstığı

Blendırın içine 1 yumurta kırılır 2 su bardağı süt 1 çay kaşığı tuz eklenir un yavaş yavaş eklenir boza kıvamından daha sulu bir hamur hazırlanır. (blendırda pürüzsüz ve çok kolay oluyor)

Teflon tava ateşte iyice ısıtılır 1 tatlı kaşığı sanayağı eklenir 1 kepçe krep hamuru tavaya dökülür iyice yaydırılır krepler tutununca üzerine 1 çay kaşığı yağ gezdirilir ters çevrilir hafif pişince alınır . kurumaması için üst üste gelecek şekilde dizilir.

Diğer kreplerde aynı şekilde hazırlanır.

İçlerine marmelat ve kaymak konulup sarılır üzerlerine antep fıstığı serpilir ve reçelin suyundan gezdirilir .

Not: Arzuya göre daha değişik reçel reçel ve marmelatlarla yapılır.

