



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ KREP

1 adet yumurta
1 su un
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı şeker
Tuz
İç harcı için:
1 su bardağı ceviz içi
Üstü için:
Antepfıstığı
Şerbet için:
1.5 su bardağı toz şeker
2.5 su bardağı su
Çeyrek limon suyu
1 yemek kaşığı margarin

Yumurta, süt, un 1 yemek kaşığı şeker ve tuzu mikser yardımı ile çırpın. Tavaya az miktarda margarin sürerek karışımdan bir kepçe dökerek ve yayarak krep hazırlayın. Karışım bitene dek krepleri hazırlayın. Pişirdiğiniz kreplerin içerisine ise dövülmüş cevizden paylaşın. Kenarını katlayarak rulo biçiminde sararak bir kaba dizin. Şerbet malzemelerini de derin bir tencereye alarak bir süre kaynatın. Hazırladığınız cevizli kreplerin üstüne dökün. Soğuduktan sonrada üstüne toz antepfıstığı serpiştirerek servis yapın.

