



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI KREP HAMURU

150 gr (1+1/4 su bardağı) un
1 çorba kaşığı toz şeker
3 yumurtanın sarısı
75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
100 gr (1/2 su bardağı) süt
100 gr (1/2 su bardağı) soğuk su
3 çorba kaşığı vişne suyu

Un ve şekeri orta boy bir kaseye eleyiniz. Ortasını çukur yaparak yumurta sarısı ve eritilmiş tereyağı katınız. Tahta bir kaşıkla yumurta ve yağı una yavaşça yediriniz. Yavaş yavaş süt ve suyu katıp, pürüksüz bir bulamaç olana kadar karıştırınız. Vişne suyunu katıp, iyice karıştırınız. (Bulamaç hâlâ pürüklü ise süzgeçten süzünüz.) Kasenin üstünü örterek 2 saat buzdolabında beklettikten sonra kullanınız.