



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TIRTIL KREBİ

2 kaşık margarin  
1 bardak süt  
1 bardak un  
1 fiske tuz  
200 gr çilek  
10 ge şeker hamuru

Margarin süt un ve tuzu karıştırıp krep hamurumuzu yapalım.

Yağladığımız tavada 1 kepçe koyup kreplerimizi arklı önlü pişirelim, bütün malzemeyi böyle pişirelim.

Daire kalıplarla krebimizi keselim, servis tabağımıza dizelim, çilek ve beyaz şeker hamurları ile süsleyip servis edelim.

