



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ AKÇAAĞAÇ ŞURUPLU KREP

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı un
Yarım paket vanilya
1 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı margarin
1 kase vişne
1 fincan akçaağaç şurubu
Üzerine çikolata rendesi

Bir kabin içinde yumurtalarla şekeri iyice çirpin. Daha sonra içine un, süt, yağ ve vanilya ilave edip karıştırın. Tavayı kızdırın ve hamurları arkalı önlü kızartın. Vişnelerin çekirdeklerini çıkarın ve ayrı bir tavada şurup ile pişirin. Daha sonra kreplerin arasına ekleyin ve katlayıp tabağa yerleştirin. Üzerine çikolata rendesi ekleyin ve servis edin.

