



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ KREP

4 yemek kaşığı margarin
1 adet yumurta akı
2/3 su bardağı yağsız süt
2/3 su bardağı su
Yarım su bardağı kepekli un
Yarım su bardağı un
Bir tutam tuz
425 g dondurulmuş vişne ya da vişneli şerbet
2 tatlı kaşığı mısır nişastası

Un ve tuz bir kase nin içine eleyin. Süzgecin üzerinde kalan kepekleri de unun ve tuzun içine ilave edin. Unun ortasında bir çukur açıp, bu çukura yumurta akını, sütü ve suyu ilave edin. Tahta bir kaşıkla, kenarlardaki unları da azar azar alarak karıştırın. Sonra karışımı, yumuşak bir hamur kıvamına gelene kadar sertçe karıştırın. Geniş bir tavaya sanayağ surun tavayı ısıtın. Hamur karışımından biraz alıp, düzgün bir krep şekli vermek için tavayı hafifçe çevirerek dökün.

Krepi, üzeri kızarana kadar pişirin. Sonra bir spatulayla krep i çevirip, diğer tarafını pişirin. Krep i bir tabağa ya da kağıt havluya koyun. Bu şekilde 8 krep daha yapın.

Vişne tanelerini süzüp, sularını bir kenara ayırın. 2 yemek kaşığı kadar şurubu, tencerede mısır nişastasıyla karıştırın. Sonra kalan şurubun hepsini ilave edin. Karışım yoğunlaşp berrak bir kıvama gelene kadar kısık ateşte devamlı karıştırarak pişirin. Vişne tanelerini de ilave edip biraz ısıtın. Kirazları kaşıkla gözlemenin içine koyun. Dörde katlayıp bekletmeden servis yapın

