



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VIŞNELİ KREP

1/2 su bardağı pudra şekeri  
1 su bardağı vişne suyu  
1 su bardağı vişne (taze veya dondurulmuş)  
1 çorba kaşığı tereyağı veya margarin (30gr.)

Bir kaptta yumurtaları, sütü, unu, şekeri ve sıvı yağı mikserle yarım dakika çırpalım.  
Teflon tavayı margarinle yağlayıp hamurdan bir kepçe alarak tavaya boşaltalım.  
Krepleri arkalı önlü pişirelim.  
Bir tavada tereyağını eritelim.  
Vişneleri, pudra şekerini ve vişne suyunu ekleyerek 2-3 dk. pişirelim.  
Krep hamurlarının üzerine 1 çorba kaşığı vişne sosu yayalım ve hamurları dörde katlayalım.  
Üzerlerine pudra şekeri eleyerek servis yapalım.

