



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VIŞNELİ KREP

Krep için tüm malzemeyi bir kaptaki karıştırın. Orta boy bir tavayı yarım çay kaşığı kadar tereyağı ile yağlayın. Tava ısınca yarım kahve fincanı kadar krem hamurundan çok ince tabaka olacak şekilde dökün. Üzeri göz göz olunca diğer tarafını çevirin ve aynı şekilde kızartın. Pişen krebi kağıt iki havlu üzerine alın. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın. İsteğe göre marmelat, reçel, labne, bal-kaymak ile birlikte servis yapın.

