



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ KREP

150 gr (1+1/4 su bardağı) tatlı krep hamuru
400 gr vişne (çekirdekleri ayıklanmış)
1/2 su bardağı vişne suyu
1 çorba kaşığı limon suyu
2 tatlı kaşığı nişasta (2 çorba kaşığı suda eritilmiş)
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Krepleri krep tarifine uygun hazırlayıp, sıcak olarak saklayınız. Orta boy bir tencerede vişne suyu, limon suyu ve suda eritilmiş nişastayı, sürekli karıştırarak, karışımı kalınlaşana kadar orta ateşte kaynatınız. Vişneleri ekleyip, karıştırdıktan sonra tencereyi ateşten alınız.

Kreplerin içine vişneli harçtan eşit miktarda koyup, her krep ayrı ayrı rulo yaparak bir servis tabağına yerleştiriniz.

Kreplerin üstüne pudra şekerini ekip servis ediniz.