



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABANMERSİNLİ KREP

1 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma lozu
1 tutam tuz
3 yemek kaşığı tozşeker
2 adet yumurta
Yarım su bardağı yağsız süt
40 gr margarin
115 gr taze ya da dondurulmuş yabanmersini

Unu, kabartma tozunu ve tuzu karıştırıp bir kaseye koyun. Üzerine şekeri ilave edin. Ayrı bir kasede yumurtaları çırpın. Sonra unun içine karıştırın.

Sütün çok azını azar azar ilave ederek, karışımı cıvık bir hamur kıvamına getirin. Sonra sütun kalanını da ilave edip 1-2 dakika karıştırın. 20-30 dakika dinlenmeye bırakın.

Geniş bir tavaya yağ koyup, tavayı ısıtın. Sonra hamur karışımından 2 yemek kaşığı alıp, düzgün bir krep şekli vermek için tavayı hafifçe çevirerek dökün.

2-3 dakika pişirin. Sonra üzerine 1-2 yemek kaşığı yabanmersini serpin. Altı pişer pişmez, hemen diğer tarafını çevirin.

Diğer tarafı, hafifçe kızarana kadar sadece 1 dakika pişirin. Krep bir tabağa koyup ılık kalmasını sağlayın. Bu şekilde 17 tane daha krep yapın. Arzu ederseniz üzerinde bal gezdirerek ya da sade olarak limon yapraklarıyla süsleyerek servis yapın

