



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ MEYVELİ İSKOÇ KREBİ

1 ay bardağı un
1 ay bardağı kepekli un
1 tatlı kaşığı şeker
1 adet çırpılmış yumurta
1 su bardağı süt
2 orba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı limon kabuğı rendesi
100 gr muz
100 gr ilek
100 gr üzüm
Tarçınlı yoğurt için:
1.5 orba kaşığı esmer şeker
1 tatlı kaşığı limon kabuğı rendesi
Tarçın
2 su bardağı yoğurt

Normal ve kepekli unu şekerle karıştırın. Yumurta, süt, 1 çorba kaşığı yağ ve limon kabuğı rendesini karıştırıp una yavaş yavaş ekleyin. 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Teflon tavayı hafif margarinle yağlayıp krep hamurundan yarım kahve fincanı alın, tavaya yayıp her iki tarafını çevirerek pişirin. Meyveleri soyup dilimleyin. Yarısını kreplerin yanına diğ er yarısını da üzerlerine koyun. Tarçınlı yoğurtla servis yapın.

