



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMCAK KREP

4 adet yumurta
1 su bardağı un
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım çay kaşığı karbonat
1 fiske tuz
Yarım kibrit kutusu kadar tereyağı
İçerisinde:
4 çorba kaşığı çilek marmelatı
1 su bardağı çilek
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Yumurta, süt, sıvıyağ, tuz, karbonat ve un çatalla iyice çırpılır. 22 cmlik döküm bir tava ocakta ya da fırında iyice kızdırılır. Tereyağı konur, eridiği için tavanın her tarafına yayılır. Hemen hazırlanan hamur dökülür. Çabuk hareketlerle 210 derece sıcak fırına verilir. Yumcak gibi kıvrılıp pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkıp ılıyınca çukur kısma önce marmelat sürülür. Sonra çilekler bırakılır. En son pudra şekeri serpilir. Tavadan servis tabağına çıkararak sofraya getirilir.