



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

TATLI KREP



3 Adet yumurta
1 Su bardağı toz şeker
10 Çorba kaşığı un
Üç çeyrek su bardağı süt
1 Çay kaşığı karbonat
3 Çorba kaşığı pudra şekeri
9 – 10 Kaşık sıvıyağ

- # Yumurta ile şeker çırpılır.
- # Üzerine yağ hariç diğer malzemeler konur, pürüzsüz bir karışım elde edilir.
- # Teflon tavaya 1 kaşık sıvıyağ konur, yağ kızınca üzerine 1 kepçe krep hamuru konur.
- # Orta ateşte tava sallanarak krepin bir yüzü pişirilir.
- # Diğer yüzü de pişince servis tabağına konur. Bu malzemeden 9 – 10 adet krep elde edilir.
- # Krepin arasına reçel, krem kakao gibi tatlı malzemeler konur, rulo yapılarak yenir.

Not: Tatlı krepin aralarına, muhallebi konarak, pasta gibide ikram edilebilir.