



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Crespo Dolce

Tatlı Krep



3 uova  
1 bicchiere zucchero polverato  
10 cucchiaini di farina  
3 quarti bicchieri di latte  
1 cucchiaino di carbonato  
3 cucchiaini zucchero a velo  
9 - 10 cucchiaini d'olio vegetale

- # Si miscelano uova con zucchero.
- # Sopra si aggiungo gli ingredineti tranne olio, così si avrà una miscela omogenea.
- # Si mette olio nella padella a pressione e dopo riscaldamento d'olio si mette 1 mestolo dall'impasto di crespo.
- # Si cucina sul fuoco medio il crespo con muovere la padella.
- # Dopo aver cuccinato anche dall'altra facciata del crespo si mette nel piatto da servire. Da questi ingredineti si avrà 9 - 10 crespi.
- # Tra del crespo si mettono gli ingredineti dolci come; crema, cacao oppure marmellata.

**Nota:** Mettere crema tra dei crespi e così si può servirsi com'è torta anche.