

# Krep Un

Tatlı ve tuzlu krep tarifleriyle

## Meyveli Krep Pasta

### Malzemeler:

1 paket Dr. Oetker Krep Un  
500 ml (2,5 su bardağı) su  
1 yumurta  
2 yemek kaşığı toz şeker

### Krema için:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı  
Crème Olé  
500 ml (2,5 su bardağı) süt  
Taze mevsim meyveleri (muz, vişne,  
böğürtlen, vb.)

### Üzeri için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

**Hazırlanışı:** Krep hamuruna şeker ilave ederek tarifine göre hazırlayın ve soğumaya bırakın. Crème Olé'yi tarifine göre hazırlayın. 1 adet krebi servis tepsisine alın. Üzerine bir miktar Crème Olé sürüp doğranmış meyveleri serpin. Üzerine ikinci krebi koyun ve en üstte krep olacak şekilde malzemeler bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın. Üzerine pudra şekeri serpip dilimleyerek servis yapın.

## Ton Balıklı Krep

### Malzemeler:

1 paket Dr. Oetker Krep Un  
500 ml (2,5 su bardağı) su  
1 yumurta

### İçi için:

320 g ton balığı (konserve)  
Yarım limonun suyu

### Üzeri için:

1 adet limon  
2 yemek kaşığı zeytinyağı

**Hazırlanışı:** Krep unu tarifine göre hazırlayın. Ton balığının yağını süzüp bir tabakta çatal yardımı ile ezin. İçine limon suyunu ekleyip karıştırın. Kreplerin ortalarına 1 yemek kaşığı ton balığı koyup dört kenarını katlayarak bohça şeklinde kapatın ve ters çevirip yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine fırça yardımı ile zeytinyağı sürün. Limonun dış kabuğunu soyup halka şeklinde dilimleyin ve bohçaların üzerine birer dilim koyun. 160°C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin.

Dr.Oetker



İşin özü kalitedir.

# Tam tadında, tam kıvamında! Hem de çok pratik...



Dr. Oetker Gıda Sanayi A.Ş. Bekir Saydam Cad. No: 54 35865 Pancar-Torbalı/İZMİR, www.droetker.com.tr



İşin özü kalitedir.

Tam kıvamında krep yapmak hiç bu kadar pratik olmamıştı. İster tatlı, ister tuzlu...

## Krep Un

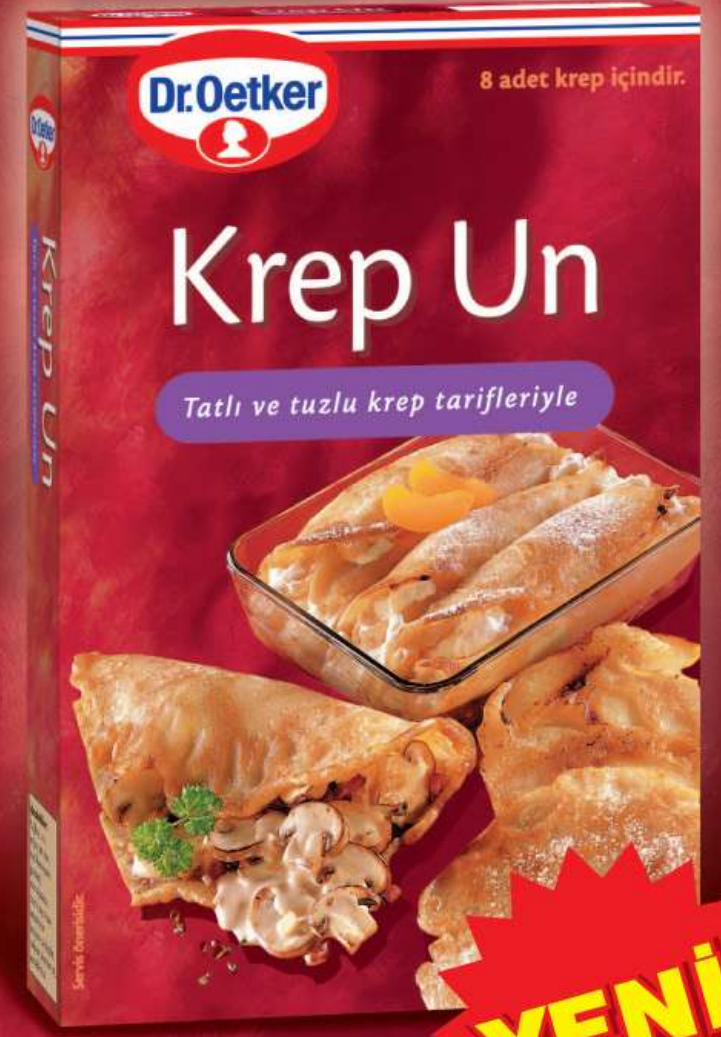
Tatlı ve tuzlu krep tarifleriyle

### ■ Birbirinden lezzetli krep yapmak şimdi çok kolay!

- ▶ Dr. Oetker Krep Un'u sadece su ve 1 yumurta ile karıştırıp pişirmeniz yeterli. Ne kadar pratik olduğuna inanamayacaksınız.

### ■ Krep Un'un Avantajları

- ▶ Çok pratiktir.
- ▶ Karşımında süt tozu bulunduğu için ayrıca süt kullanmaya gerek yoktur, sadece 500 ml su ile hazırlanır.
- ▶ Sadece 1 adet yumurta yeterlidir.
- ▶ Kıvam problemi yoktur.
- ▶ İster tatlı, ister tuzlu olarak tüketilebilir.
- ▶ Lezzet garantisini verir.
- ▶ 1 paketi 8 adet krep içindir.
- ▶ Ambalajın arka yüzünde Pancake, iç yüzlerinde ise birbirinden lezzetli 10 değişik krep tarifi yer almaktadır.



**YENİ**

Tarih, Öneri ve Bilgiler  
Dr. Oetker Deneme Mutfağı  
Telefon: 0 800/415 98 04  
www.droetker.com.tr @