



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENK ÜZÜMLÜ SARMA KREP

- 2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı şeker
- 2 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 1 adet yumurtanın sarısı
- Tuz
- 4 yemek kaşığı margarin
- 100 gram bitter çikolata
- 2 yemek kaşığı kavrulmuş çam fıstığı
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 2 yemek kaşığı frenk üzümü
- 1 yemek kaşığı kakao

Un, tozşeker ve sütü çırpıp 20 dakika bekletin. Üzerine yumurtaları, yumurta sarısını ve tuzu ilave edin. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya 1 tatlı kaşığı margarin döküp kızdırın. Hazırladığınız hamurdan 1 çorba kepçesi alarak tavaya dökün ve arkalı önlü pişirip yağlı kağıt üzerine alın. Hamur bitene kadar her seferinde 1 tatlı kaşığı margarin dökerek krepleri pişirin. İç harcı da hazırlamak için Frenk üzümü hariç tüm malzemeyi geniş bir kaba alarak harmanlayın. Harcı kreplere paylaşın. En son üzerine biraz Frenk üzümü serpip ikiye katlayın. Bitter çikolatayı benmari usulü eritip kreplerin üzerine gezdirerek servis yapın.

