



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREPLİ MORA TATLISI

2 yemek kaşığı margarin

Krep için;

4 adet yumurta

1/2 çay kaşığı tuz

1 su bardağı süt

1 çay bardağı un

1 su bardağı su

Kreması için; 2 su bardağı süt

1 çay bardağı toz şeker

1 paket vanilya

1 adet yumurtanın sarısı

1 tepeleme yemek kaşığı un

1 tepeleme yemek kaşığı buğday nişastası

Üzeri için:

1 paket hazır çikolata sosu

1 çay bardağı nar tanesi

Krebi hazırlamak için; oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları derin bir kaba kırın. Tuzu ekleyip tel çırpıcı ya da mikserin yüksek devriyle 1-2 dakika çırpın. Oda sıcaklığındaki süt, su ve unu ekleyerek 2-3 dakika daha çırpın. Pürüzsüz ve ayran kıvamındaki krep hamurunu oda sıcaklığında 20 dakika kadar bekletin.

Diğer taraftan, en az 20 santim çapındaki teflon tavayı orta ısı ateşin üzerine koyun. 2 yemek kaşığı margarini hazırlanmış krep döküldükçe tavayı yağlayın

Krep hamurundan Türk kahvesi fincanıyla bir fincan alıp yakın mesafeden kızgın tavaya dökün. Tavayı sallayarak krebin iki yüzünü de pişirin. Pişen krepleri üst üste koyun.

Kremayı hazırlamak için; süt, şeker, vanilya, yumurta sarısı, un ve nişastayı küçük bir tencereye koyun. Tel çırpıcı yardımıyla, pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak, iyice katılaşmış krema kıvamına gelinceye kadar pişirin ve ocaktan alın. Henüz sıcak haldeyken ceviz içini katıp tekrar karıştırın.

Hazırladığınız kreplerin ortasına kremadan ikişer yemek kaşığı dolusu koyun. Sararak rulo yapın ve ruloları servis tabağına dizin. Üzerine hazır çikolatalı sos gezdirin ve nar tanesini serpiştirip ılık olarak servise sunun.



