



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALLI FINDIK KROKANLI KREP

- 1.5 su bardağı un
- 1 çay bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 2 çorba kaşığı krema
- 1 tatlı kaşığı margarin
- 2 çorba kaşığı kayısı marmelatı
- 2 çorba kaşığı labne peyniri
- 1 çay bardağı bal
- 4 çorba kaşığı toz şeker
- 1.5 su bardağı fındık
- 2 çorba kaşığı su

Krep için un, süt, yumurta, toz şeker ve kremayı çirpin. Teflon tavayı 1 tatlı kaşığı yağ ile yağlayın. Krep hamurundan bir kepçe alıp tavaya koyun, arkalı önlü pişirin. Pişen kreplerin içine marmelat ve labne peyniri sürün. Rulo şeklinde sarıp dilimleyin. Servis tabağının ortasına balı dökün. Üzerine krep dilimlerini yerleştirin. Bir tavanın içine 4 çorba kaşığı şekeri koyup eriyince suyu ilave edin. Karamelleşen karışıma fındıkları atın. Daha sonra fındıkları yağlı kağıt üzerine alın. Katılaşmadan şekil vererek servis tabağına yerleştirin ve servis yapın.

