



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI FINDIK KROKANLI KREP

Krep hamuru için:

2 adet yumurta

1/2 su bardağı un

1 çay bardağı süt

2 çorba kaşığı toz şeker

2 çorba kaşığı krema

İçine:

2 çorba kaşığı kayısı marmelatı

2 çorba kaşığı labne peyniri

1 çay bardağı bal

1/2 su bardağı fındık

4 çorba kaşığı toz şeker

2 çorba kaşığı su

Krep için un, süt, yumurta, toz şeker ve kremayı çırpın. Teflon tavayı çok az sıvı yağla 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 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.
