



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI KREP

90 gr. un (2/3 su bardağı)
2 yemek kaşığı toz şeker
200 ml. süt
2 adet yumurta
3 yemek kaşığı portakal suyu
120 gr. tereyağı
200 gr. krema
1/2 su bardağı bal
4 adet yumurta sarısı
40 gr. dolmalık fıstık
250 gr. frambuaz
Tuz
Yağlı kağıt

Krep hamuru için un, şeker ve bir tutam tuzu bir kaseye koyun. Süt, yumurta ve portakal suyunu kaün. 100 gr. erimiş yağı yavaş yavaş ekleyin. Hamuru 30 dk. buzdolabında bekletin. Ballı sos için kremayı bir tencerede 3 dk. kaynatın, bak katin, ateşten indirin. Yumurta şansım, çırpma teli ile kaşürarak ekleyin. Hafif ateşte koyulaşana kadar hızla çırpmaya devam edin. Daha sonra ateşten alın. Yağsız bir tavada fıstıklan kavurun. Tabam düz bir tavaya kalan yağı fırça ile sürün. Hamurun 1/8'ini tavaya yayıp ince bir krep pişirin. Kalan hamurdan aynı şeküde krepler yapın. Pişirdiğiniz kreplerin aralanna yağlı kağıt koyarak üst üste dizin. Servis yaparken krepleri üçgen şeklinde katlayıp bal sosu ve frambuazlarla birlikte tabaklara koyun, üzerine fıstıkları serpiştirin.

[ML® Tatlı Krep için tıklayın](#)