



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM ŞEKERİ KREP

3 adet yumurta
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı şeker
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
3 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı kuru kayısı
400 gr. süzme peynir
2 yemek kaşığı şeker
100 gr. kuru üzüm
2 su bardağı un
1 yemek kaşığı damla çikolata

Şeker, tuz, eritilmiş yağı, süt ve yumurtayı karıştırın. Kabartma tozu ile karıştırılmış unun yarısını ekleyip iyice karıştırın. Elenmiş kakao tozu ekleyin karıştırın. Kalan unu ekleyin ve tekrar karıştırın. Sıvı hamur olacak. Krep hamurunu kızgın tavada 1 er kepçe dökerek kreplerin hepsini pişirin. Kuru Üzümü yıkayıp 20 dakika suda bekletin. Suyunu boşaltın, krem peynir, şeker ve damla çikolata ile karıştırın. Kreplerin kenarına süzme peynirli harcı bırakıp rulo sarın. kenarları yumuşatılmış kuru kayısı şeritleri ile sararak bayram şekerı görüntüsü verin, soğuk servis edin.

