



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KREP

Malzeme:

500 gr çilek

50 gr bal

Süslemek için :

200 ml krema

Bizim Mutfak Pudra Şekeri

1 kase taze böğürtlen

Taze nane yaprağı

Krep Hamuru için :

1 paket Bizim Mutfak Krep Hamuru

40 gr Bizim Margarin

2,5 su bardağı süt

2 adet yumurta

Çilekleri yıkayın ve 4 parçaya bölün. Bir kaseye aktarın bal ile harmanlayın. Bizim Mutfak Krep toz karışımını, 2 yumurta, eritilmiş margarin ve süt ile bir kaba alıp pütürsüz bir kıvam elde edinceye kadar karıştırın. Geniş ve düz tabanlı bir tavayı ısıtıp bir kepçe kadar krep karışımı tavanın ortasına dökerek yavaşça yayın. Üzeri göz göz olunca diğer tarafını çevirip aynı şekilde pişirin. Kalan hamur bitene dek aynı işleme devam edin. Kremayı mikserle orta sertlikte kıvam alıncaya kadar çırpın. Kreplerden bir tanesini servis tabağına alıp kremadan sürün. Üzerine önceden hazırladığınız ballı çileklerden yayıp üçgen şeklinde katlayın. Kalan çilekleri ve pudraşekerle süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 31.05.2023