



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ NUTELLALI KREP

2 adet büyük yumurta
3/4 bardak süt
1/2 bardak su
1 su bardağı un
2.5 yemek kaşığı şeker
1 çay kaşığı vanilya
3 yemek kaşığı eritilmiş margarin
2 bardak doğranmış çilek
1/4 bardak nutella çikolata
Süslemek için:
Krem şanti

Yumurtaları kırın. Yumurta, süt, su, un, şeker ve vanilyayı bir blender kabında karıştırın. 10 saniye kadar çırpın ve krep hamurunu 1 saat buzdolabında bekletin. Buzdolabında bekletmek krepin pişirme sırasında kabarcık oluşumunu ve yırtılma riskini en aza indirir. Bu hamuru buzdolabında 48 saate kadar muhafaza edebilirsiniz. Küçük bir yapışmaz tavayı ısıtın. sana margarin eritin Tavaya krep hamurundan bir miktar dökün ve tavada eşit dağılmasını sağlayın. 30 saniye pişirin ve ters çevirin. Bir 10 saniye kadar daha pişirin ve ateşten alın. Tüm hamuru bu şekilde pişirin. Pişmiş krepleri en fazla bir ay için buzdolabı torbasında derin dondurucuda saklayabilirsiniz.

Kreplerin üstüne her birine bir çorba kaşığı kadar sürün. Nutellanın üstüne doğranmış taze çiklelerden koyun ve krebi sarın. Servis tabağına birleşme yeri alta gelecek şekilde dikkatlice krepleri dizin. Üstüne krema, doğranmış çilek yerleştirin ve en üste üzerine eritilmiş Nutella gezdirin.

