



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EGZOTİK KREP

150 gr un
300 ml süt
1 çorba kaşığı margarin
2 adet yumurta
1 tutam tuz
2 yemek kaşığı margarin
1 miktar yıldız meyve
1 adet bebek ananas
1 adet muz
1 adet küçük mango
2 adet tutku meyvesi
1 yemek kaşığı vanilya şekeri
4 adet yumurta sarısı
80 gr şeker
150 ml hindistancevizi sütü, şekersiz
Garnitür için:
Hindistancevizi
1 kase sabayon sosu

Un, süt, yumurta, eritilmiş yağ ve bir tutam tuz koyarak pürüzsüz bir krep hamuru yapın.

Bir süzgeçten geçirip 30 dakika dinlendirin.

Büyük krep tavaında yağdan küçük parçalar alarak krepleri ince ince tek tek pişirin.

Meyve çeşitlerini küçük küpler halinde keserek bir karıştırma kabına koyup pudra şekeri ve hindistancevizi serpererek harmanlayın.

Tavada bir kaşık yağ ile şeker ve ekmek kırıntılarını hafif kavurun ve tepsiye döküp eşit miktarda serin

Kreplerin içine meyveli karışımdan serpip geniş bir rulo sarın ruloları 5 cm kalınlığında kesip tepsiye bozmadan dizin

Sabayon sosuna hindistancevizi sütünü ekleyin tepsiye dökün, en son kreplerin üstüne yumurta sarısı sürüp beş dakika mikro dalga fırında tutup çıkartın üstüne pudra şekeri ve hindistan cevizi serpip servis yapın.

