



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK EZMELİ KREPLER

1 lt süt
2 adet yumurta
1 su bardađı un
25 gr fındık kreması
25 gr dövülmüş ceviz ve fındık içi
25 gr margarin
25 gr gıda boyası
6 adet krdan

Süt, yumurta, un ve yağı çırpın.

Hamuru uzun süre ırparsanız, k rep piştiğinde süngerimsi bir dokuya sahip olur.

Sonra bu karışımı e bölüp ikisine istediğiniz gıda boyasından bir krdan ucuyla koyup çırpın.

Karışımardan 1 orba kepçesi alıp krep tavaında veya teflon bir tavada arkalı nl pişirin.

Krebi kızartırken her defasında tavaya bir miktar sanayağ koyun.

Hazırladığınız kreplerin üzerine arzunuz göre nutella, fındık ezmesi (cevizle birlikte) sürüp rulo yapın ve 2-3 cm kalınlığında kesin ve krdan batırın.

İsterseniz bir renkli, bir sade krebi üstüste getirerek farklı bir sunum yapabilirsiniz.

Gıda boyası kullanmak istemeyenler hamurun bir kısmına kakao karıştırap kahverengi ve sade krepler elde ederler.

