



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU KREP

2,5 su bardağı süt
2 çay bardağı un
3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı kakao
50 gram eritilmiş margarin
İçi için:
3 çorba kaşığı pirinç unu
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı toz şeker
1 paket şekerli vanilin
2 adet muz
Süslemek için:
8-10 adet kiraz şekerlemesi
1 çorba kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı tarçın

Krebi hazırlamak için margarin hariç tüm malzemeyi bir kaba koyup çırpın. Daha sonra margarini ekleyip karıştırın. Tavayı yağlayıp kızdırın. Hazırladığınız hamurdan bir kepçe alıp tavaya dökün ve orta ateşte arkalı önlü pişirin. Tavayı her seferinde yağlayarak tüm karışım bitene kadar işleme devam edin. Diğer taraftan bir tencereye pirinç unu, süt, toz şeker ve vanilyayı alıp ocağa oturtun. Koyulaşana kadar pişirip ocaktan alın. Muzları ezip muhallebiye ekleyin. Harç soğuduktan sonra kreplerin içine koyup rulo şeklinde sarın. Servis tabağına alıp üzerlerine kakao ve tarçın serpin. Kiraz şekerlemesi ile süsleyerek servis yapın.

