



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP ÇANAĞINDA BEYAZ TOP

Beyaz top için:
2 su bardağı süt
125 gr margarin
1 paket vanilya
1 su bardağı un
1 su bardağı seker
250 gr hindistancevizi
2 adet muz
Krep hamuru için:
2,5 su bardağı süt
1 adet yumurta
5 yemek kasığı un
1 cay kasığı tuz
2 tatlı kasığı margarin

Beyaz top için un ve yağ iyice kavrulur. Sırasıyla süt, vanilya ve şeker eklenip muhallebi kıvamına getirilir. Muhallebiyi bir gece dolapta beklettikten sonra sertleşmiş olacak. Ceviz büyüklüğünde bir parça alıp içerisinde bir dilim muz koyup kapatılıp yuvarlanır. Hindistancevizine bulanarak bir tabaga alın. Krep için süt, yumurta, un ve tuz bir kaptaki pürüzsüz oluncaya dek karıştırılır. Teflon bir tava bir tatlı kasığı margarin ile yağlandıktan sonra krep hamurundan 1,5 kepçe dökülür ve iki tarafı da kızartılır. Aynı işlemi 2 kez tekrarlanır. Krepler hazırlandıktan sonra sandal biçiminde yuvarlanır ortalarına hazırladığımız beyaz topları ekleriz ve servis yapılır.

