



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP İÇİNDE KREP RULOLARI

- 4 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı şeker
- Yarım su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı margarin
- 250 gr. ekşi krema
- 1 yemek kaşığı jelatin
- 1 su bardağı konserve kiraz
- 1 adet kivi
- 2 yemek kaşığı haşhaş
- 2 yemek kaşığı şeker

Yumurta ve sütü iyice çırpın, şeker, un ve eritilmiş margarini ekleyin. Üç dolgu hazırlayın: kivi kabuğunu soyup şeritler halinde kesin. Kiraz çekirdeklerini çıkarın, haşhaş 1 kaşık şeker ekleyerek değirmenden geçirin. ekşi krema ve Sıcak suda çözülmüş jelatini, biraz şeker ekleyin iyice karıştırın. Homojen bir kitle haline gelmeli. Krep hamurunu 4 de bölüp yağlı kağıt serili fırın tepsisine alıp fırında pişirin. Üç krep içine birine haşhaş birine, kivi şeritleri, ve bir diğerine kiraz bırakarak ince rulo sarın.

Kalan krebi açın ve üstüne ekşi krema ve jelatin karışımı sürün, dolgulu rulo krepleri ortasına alarak bir bütün rulo sarın. İki saat dolapta bekleterek dilimleyip soğuk servis edin.

