



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP KESESİNDE TATLI

25 gr margarin
1,5 su bardağı un
2 adet yumurta
2 su bardağı süt
2 kaşık kakao
Yarım su bardağı şeker
5 gr margarin
1 su bardağı un
2,5 su bardağı süt
1 paket vanilya
1 çay bardağı hindistancevizi
6 adet kürdan

Bir tencerenin içerisinde yağı eritip unu hafifçe kavuruyoruz.

Üzerine sütü ilâve edip kaynatıyoruz.

Kaynamaya yakın, şekerini ve vanilyasını ekleyip soğumaya bırakıyoruz.

Krep için bir kabın içerisinde soğuk sütü ve yumurtayı koyuyoruz, üzerine yavaş yavaş unu ilâve ediyoruz.

Şekerini ve kakaosunu da ekledikten sonra teflon tencereye yarım kepçe koyup orta ateşte ters yüz edip iki tarafını da pişiriyoruz.

Kreplerin içerisinde kremayı koyduktan sonra krebi ikiye katlıyoruz.

Kenarlarından pile şekli verip ortadan kürdan geçiriyoruz.

Krebin uç kısımlarını bala ve hindistancevizine batırdıktan sonra servis yapabilirsiniz.

