



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP ŞOKOLA

Malzemesi:

Hamur için:

50 gr. tereyağı

250 gr. un

180 gr. şeker

2 yumurta

1/8 litre süt

1/8 litre su

margarin veya zeytinyağı

Hazırlanışı:

İnce hamurdan yapılan biraz beceri ister. Hemen kıvrılmadığı takdirde kırılacaktır. Küçük bir kabın içinde yağı eritin ve soğutun. Şekeri ve unu bir kabın içine koyun. Ortasında bir çukur açın. Çırpılmış yumurtayı ve margarini koyun. Süt ve suyu karıştırın. Yavaş yavaş hamuru katın. Muntazam bir hamur elde edinceye kadar çirpin. Fırın tepsisini yağlayın. Hamurdan parçalar alın ve bir bıçağın yardımı ile yayararak, 5 cm. büyüklüğünde parçalar meydana getirin. Önceden ısıttığınız fırına yerin ve 5 dakika pişirin. Tepsiyi fırından çıkarın ve her bisküviyi hemen bir kaşığıın sapına dolayın. Soğuyunca bu şekli muhafaza edecektir.