



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP SUPANGLE

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Supangle

2,5 su bardağı süt

25 g margarin

8 yemek kaşığı fındık ezmesi

Krep:

1 poşet Dr. Oetker Krep

1 yumurta

2 su bardağı süt

Üzeri için:

40 g rendelenmiş bitter çikolata

Supangleyi süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında margarin ekleyin, 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. Arada karıştırarak soğutun.

Krep un karışımını yumurta ve süt ile mikserin çırpıcı uçları veya tel çırpıcısı ile düzgün bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık 1- 2 dakika karıştırın. 26 cm çapında yapışmaz yüzeyli tavayı yağlayın ve orta ateşte ısıtın. Hamurdan tavanın tabanını ince bir tabaka halinde kaplayacak kadar dökün. Tavayı hareket ettirerek hamurun tamamen yayılmasını sağlayın. Orta ateşte kenarları hafif kıvrılıncaya kadar pişirin. Daha sonra çevirip diğer yüzünü pişirin. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayın. Soğumaya bırakın.

Kreplerin üzerine fındık ezmesi sürün, üzerine supangleyi yayın ve dörde katlayın. Üzerine de fındık ezmesi sürüp, çikolata rendesi serperek servis yapın.

