



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPTE HÖŞMERİM

KREP HAMURUNUN MALZEMESİ:

1 su bardağı un
1 su bardağı süt
0.5 su bardağı su
2 yumurta
0.5 çay kaşığı tuz
0.5 çay kaşığı şeker

HÖŞMERİM MALZEMESİ:

500gr kaymak
1 çay bardağı su
6 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı

KREP HAMURUNUN HAZIRLANIŞI:

Un, süt, yumurta, tuz ve su karıştırılır. Böylelikle krep hamuru elde edilmiş olur. Ocağa konan tava bir müddet ısınınca margarin tavada-gezdilir (margarin ne az ne de çok olacak, tavanın her tarafını gezecek şekilde sürülmeli). Ardından krep karışımından 1 kepçe dolusu alınarak tavaya yayılır. Tavayı sağa -sola eğerek karışımın tavanın yüzeyini kaplamasını sağlanır. Bir tarafı piştikten sonra çevrilerek diğer tarafı da pişirilir.

HÖŞMERİM TATLISININ HAZIRLANIŞI:

Tavada kaymağı ve suyu alarak kaynatalım. Daha sonra üzerine yavaş yavaş unu ekleyerek karıştıralım. Daha sonra istediğimiz kıvama geldiğinde kaşıkla üzerine bastırarak, alttan ve üstten kızarmasını sağlayalım. Kızartırken kenarından tereyağı ilave edelim. Tatlımız hazır hale gelmiştir, kenara almamız. Yapmış olduğumuz krepleri açarız arasına kaşık yardımıyla koyarız, hoşmerimi ve sarmaya başlar silindir şeklini veririz. Servis tabağımıza alır istenilen şekilde süslenir ve servise sıcak yollarız.