



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KREPTEN NALESNİK

125 gr (1 su bardağı) tuzlu krep hamuru
500 gr beyaz peynir
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
2 yumurtanın sarısı
2 yumurtanın akı
1 portakalın suyu
1 portakalın kabuğu (rendelenmiş)
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker
1 çay kaşığı vanilya esansı
125 gr (1/2 su bardağı) krema
2 çorba kaşığı hurma (çekirdekleri çıkarılıp, kıyılmış)

Bir fırçayla küçük kalın dipli bir tavayı hafifçe yağlayıp, orta ateşte kızdırınız. Tavayı ateşten alıp, ortasına 4 çorba kaşığı tuzlu krep hamuru koyunuz.

Tavayı çabucak eğip çevirerek, hamuru her yanına dağıtınız. Tavayı yeniden ateşe oturtup, 1 dakikadan biraz fazla pişiriniz. Tavayı sallayıp krep oynatınız. (Krepin piştiğini anlamak için, bir kenarını spatulayla kaldırınız. Krepin altının rengi, açık altın sarısı olmalıdır. Bu rengi almamışsa, 10 saniye daha pişiriniz.) Spatulayla krep alt üst edip, ters tarafını 30 saniye kızartınız. (Krepin bu ikinci yanının her tarafı aynı biçimde kızarmayacağından harcın krepin bu kısmına dökülmesi gerekir.) Krep ateşe dayanıklı bir cam tabağa çıkarıp, kalan hamurla öteki krepleri de aynı biçimde pişirerek, sıcak olarak saklayınız.

Beyaz peyniri, orta boy bir kaseğin üstüne yerleştirilmiş tel süzgece koyunuz. Peyniri, tahta bir kaşığın tersiyle bastırarak süzgeçten geçirip, bir kenara bırakınız.

Büyük bir kaseye 2 çorba kaşığı yağ ve yumurta sarılarını koyup, tahta bir kaşıkla hafif ve kabarık olana kadar dövdünüz. Peyniri katıp, dövmeye devam ediniz. Portakal kabuğu, şeker, vanilya esansı ve kremayı katıp, hepsi iyice karışana kadar yeniden dövdünüz.

Orta boy bir kasede yumurta aklarını, yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. Madeni bir kaşıkla, yumurta aklarını yavaşça peynirli karışıma katınız. Krepleri tezgaha düz olarak yayıp, her birinin bir kenarına biraz peynirli harçtan koyarak, krepleri rulo halinde sarınız.

Kalan 4 çorba kaşığı yağı, büyük bir tavada orta ateşte kızdırıp, tavaya birkaç krep rulosu koyarak (kat yerleri altta olmalıdır) her yanlarını 3-4 dakika, nar gibi olana kadar kızartınız. Delikli kepçeyle krepleri bir servis tabağına çıkarıp, ötekileri de aynı biçimde kızartana kadar sıcak tutunuz.

Bütün krep rulolarını kızarttıktan sonra, üstlerine portakal suyu serpip servis ediniz.