



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUMLU KREP BOHÇASI

1 su bardağı un
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı margarin
1 tutam tuz

İçerik için:

15 adet lokum
1 su bardağı dövülmüş fındık
2 yemek kaşığı pudra şekeri

Bir kaptaki yumurtaları çırpın. Süt, erimiş margarin ve yavaş yavaş unu ilave edip karıştırın. 10 dakika bekletin. Kreplerin aynı büyüklükte olması için kahve fincanını ölçü olarak kullanabilirsiniz. Kahve fincanından bir parmak eksik krep hamurunu yağsız tavaya dökün. Krebi iki taraflı pişirin. Bu şekilde 8 adet krep yapın. Pişirdiğiniz kreplerin içine, ince doğradığınız lokumları ve dövülmüş fındıktan hazırladığınız içten birer kaşık döşeyin. Bohça şekli verin; tutturmak için kürdan kullanın. Önceden ısıtılmış fırında 10 dakika bekletip çıkarın. Kürdanları çıkarıp süslü iplikle bağlayın. Üstüne pudra şekeri döküp servis yapın.