



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KREP

2.5 su bardağı süt
2.5 su bardağı un
1 paket vanilya
6 yumurta
Tuz
İç için:
2 portakal
1 limonu
1 kırmızı greyfurt
5 çorbakaşığı toz şeker

Portakalları ve greyfutu soyun ve doğrayın. Doğrarken akan sularını da bir kaptan toplayın. Diğer bir kaptan karamela halini alıncaya kadar toz şekerle meyveleri ve meyve sularını çevirin. 2 dakika kadar pişirin.

Un, yumurtalar, süt, vanilya ve tuzla krep hamurunu hazırlayın. Yapışmaz bir tavayı erimiş tereyağı ya da margarinle yağladıktan sonra karışımdan bir kepçe alıp tavaya dökün.

İki tarafını da kızarttıktan sonra bir tabağa alın. Krep hamurunuz bitene kadar bu işleme devam ederek krepleri hazırlayın.

Limonların kabuğunu ince şeritler halinde kesin ve 5-20 saniye kadar az miktarda kaynayan suda pişirin. Sonra süzün ve kağıt havluya sararak biraz bekletin. Karamelasını süzdüğünüz 1 çorbakaşığı meyveyi kreplerin ortasına yerleştirecek şekilde dağıtın.

İç meyve dolu krepleri bohça gibi büzüp ağızlarını limon şeritleriyle bağlayın. Karamelalı sosu tabakların dibine paylaştırın. Hazır meyveli krepleri bu sosun ortasına döşeyin ve sıcak servis yapın.



Fotoğraf "yaman" tarafından gönderildi. 26.06.2019