



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ SUŞI KREP

- 1,5 su bardağı buğday unu
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1/2 su bardağı şeker
- 2 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tutam tuz
- 1 adet portakal
- 3 adet muz
- 2 adet kivi
- 200 gr. krem peynir
- 3 yemek kaşığı kaymak
- 1 çay bardağı pudra şekeri

Beyazlardan yumurta sarısı ayırın. Geniş bir kap içine şeker ile yumurta sarısı koyun. Bir tutam tuz ekleyip mikser ile çırpın. Şeker ile yumurta sarısı. Erimeş yağ dökün. ılık süt içine yumurta karışımı dökün. Şeker eriyene kadar karıştırın. Buğday unu ekleyin ve mikser hamuru iyice çırpın. Krep hamurunu ikiye bölün yarisına kakao karıştırın.

Hamurun diğeri yarisına, çırpılmış yumurta akı ekleyin. Hafifçe karıştırın.

Bir yanda, meyveleri hazırlayın Dilimler halinde soyulmuş portakalı ayırın. Kivi ve muz kabuğu, uzun dilimler halinde kesin.

Krema ile krem peyniri karıştırın. pudra şekeri serpin

Bir tavayı ısıtın. içini birkaç damla sıvı yağ ile yağlayın, 1 kepçe hamuru tavaya alıp yayın orta ateşte, her iki tarafı pişirin.

Benzer şekilde, kakaolu krebidde pişirin. Pişen krepleri Bir kesme tahtası üzerinde gözleme yerleştirin. krem peynir ve kaymak karışımını sürün. meyveleri portakal, mandalina, kiviye ortalarına yerleştirin.

Krepi kalın rulo katlayın. iki parmak kalınlığında dilim halinde kesin. Dilimlenmiş krepleri servis tabağına alın .

