



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI KREP

2 su bardağı un
2 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 tutam safran
1 tutam tuz
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı margarin
2 adet muz
1 paket bitter çikolata
1 kahve fincanı fındık içi
8 yaprak nane
Nar taneleri

Elenmiş un, safran, tuz ve vanilyayı bir kaptan harmanlayın. Süt ve yumurtaları ilave edip iyice çırpın. Teflon tavayı bir tatlı kaşığı kadar yağ ile yağlayın. 1 kepçe kadar hamur döküp bir tarafı kızarıncaya kadar pişirin. Spatula ile ters çevirip diğer tarafını pişirin. Kağıt havlu üzerine alıp sıcak olarak muhafaza edin. Tavaya her seferinde sana yağ sürerek tüm hamuru aynı şekilde hazırlayın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Muzları soyup dilimleyin. Kararmaması için üzerlerine birkaç damla limon sıkın. Kreplerden birini servis tabağına alın. Yarısına birkaç muz dilimi yerleştirin. 1 tatlı kaşığı kadar fındık içi serpiştirin. Üzerine benmari usulü eritilmiş çikolatayı gezdirerek dökün. Krebin diğer kenarını iç malzemenin üzerine gelecek şekilde kapatın. Kalan krepleri de aynı şekilde hazırlayıp servis tabağına alın. Nar taneleri ve taze nane yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

