



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEMBE BEYAZ GÜL DEMETLİ KREP

250 ml süt
2 su bardağı pirinç unu
1 paket kremşanti tozu
1 bardak pudra şekeri
50 gr sana klasik kase
2 adet yumurta
Kürdan ucuyla beyaz jel gıda boyası
Kürdan ucuyla pembe jel gıda boyası
1 paket vanilya

Süt ve yumurta çırpılır sonra sana yağın yarı eritip ilave edilir bir yandan çırparken bir yandan pudra şekeri kremşanti tozu vanilya ve pirinç unu yavaş yavaş eklenip topaksız olana kadar hızlı hızlı karıştırılır ve ince bir süzgeçten süzülür.

Sonra eşit miktarda ikiye bölünür jel gıda boyasından bir krep hamuruna beyaz diğerine pembe olarak kürdanın ucu ile batırıp çıkartarak biraz boya katılır her iki hamurda tekrar çırpılır.

Büyük çaplı krep tavaında sana yağ ile birer kepçe dökülüp pişirilir ve ayrı ayrı istiflenir soğumaya bırakılır Soğuyan krepler sert bir zemine yayılır küçük bir fincan ağzı ile minik yuvarlaklar çıkarılır bu yuvarlakları yan yan yarım gelecek şekilde beşer veya altışar üst üste dizilir ve rulo yaparak yuvarlanır en alt kısmından kürdanı ortasından kırarak sivri kısmı ile kıvrılan rulo gül dağılmaması için tutdurulur sonrada uzun çöp şiş güle sap olarak batırılır bu şekilde hazırlanan bütün kreplerden beyaz ve pembe güller hazırlanıp soframıza farklı bir dekor suna bilirsiniz.

