



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TATLI KREP

2 tane yumurta
1 su bardağı ile süt
Yarım su bardağı ile su
1 yemek kaşığı ile zeytinyağı
5 yemek kaşığı ile un
İçi için:
300 gram kahvaltılık ya da tuzsuz lor peyniri
2 yemek kaşığı ile krema
Krepleri pişirmek için:
1 yemek kaşığı ile ayçiçeği yağı
Servisi için:
4 yemek kaşığı ile vişne reçeli

Krep hamurunu hazırlamak için; yumurtaları derin bir karıştırma kabının içine kırın.

Suyu, süt, zeytinyağını ve elenmiş unu ilave ettikten sonra tüm malzemeyi bir tel çırpıcı ile pürüzsüz bir kıvam alana kadar hızlıca karıştırmaya devam edin.

Krep hamurunu hazırladıktan sonra 5 dakika dinlendirin. Yanmaz yapışmaz teflon tavaya, ayçiçeği yağı ile yağlayın. Bir kâğıt havlu ile tavadaki yağın fazlalığını alın.

Küçük bir kepçe ile aldığınız krep hamurunu tavaya aktardıktan sonra hızlı bir şekilde tavayı hareket ettirerek hamurun eşit bir şekilde yayılmasını sağlayın.

Krepleri, üzerleri göz göz olacak şekilde incecik olan hamuru ters yüz ederek her iki tarafını da 1'er dakika pişirin. Tavayı yağın bitme durumuna göre ara sıra kâğıt havlu ile yağlayıp, aynı işlemi tüm krep hamuru için uygulayın.

Pişirdiğiniz krepleri geniş bir servis tabağına alın ve soğumaması için üstünü bir kapak ile kapatın. İç harcında kullanacağınız tuzsuz lor peynirini sürülebilir bir kıvama gelmesi için krema ile karıştırın.

Krep hamurlarının orta kısımlarına bu peynirli iç harcını eşit bir şekilde paylaştırdıktan sonra kenar kısımlarımdan içe doğru katlayın ve hazırladığınız krepleri rulo halinde sarın.

Servis tabağına aldığınız peynirli krepleri, arzuya göre vişne reçeli ya da meyve parçacıkları ile servis edin.

Not: Kahvaltılık ya da akşam yemeği sonrası tatlı olarak ikram edilebilir.



