



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ KREPLER

200 gr İçim Rahat Laktozsuz Süt
200 gr süt
100 gr pirinç
50 gr un
4 adet yumurta
Pudra şekeri
İçim Tereyağı
Böğürtlen
Frambuaz
Tuz

Pirinci yarım bardak su ve bir tutam tuzla ufak bir sos tenceresine alın. Kaynama noktasına getirip altını kısın ve kapağını kapatın. 10 dakika pişirip ateşten alın. Kapağı kapalı olarak 5 dakika daha dinlendirerek pirinçlerin kalan suyu emmesini sağlayın. Daha sonra pirinci İçim Rahat Laktozsuz Süt ile birlikte blenderden geçirerek püre haline getirin. Yumurtaları, unu ve bir tutam tuzu ekleyerek blenderden tekrar geçirin. Karışımı geniş bir kaseye alın. Yapışmaz tabanlı tavanızda bir kaşık tereyağını eritin. Pirinçli krep karışımından tavaya 3-4 kaşık koyup tavayı çevirerek yayılmasını sağlayın. Krepinizi 2 dakika pişirdikten sonra bir spatula yardımıyla diğer yüzünü çevirip 30 saniye daha pişirerek kızarmasını sağlayın. Pişen krep bir tabağa alın ve kalan malzeme ile aynı metodu uygulayarak 14 krep daha hazırlayın. Her krepten önce tavaya biraz tereyağı eklemeyi unutmayın. Kreplerin üzerine pudra şekeri serpiştirip sararak servis tabağına yerleştirin. Böğürtlen ve frambuazlar eşliğinde servis edin. Dilerseniz evinizdeki meyveleri de kullanabilirsiniz.

