



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ KREP

Yarım kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya

1 su bardağı su

1 su bardağı süt

1 adet yumurta

1 çorba kaşığı toz şeker

1,5 su bardağı un

Şerbet için:

1 su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı su

2 çorba kaşığı tereyağı

Mayayı bir bardağa koyun. Üzerine ılık su ilave edin ve iyice kabarmasını bekleyin. Kabaran maya, su, süt, yumurta ve şekeri bir kaptaki karıştırın. Daha sonra bu karışıma boza kıvamına gelinceye dek yavaş yavaş un ekleyin. Ağzını kapatıp, tekrar mayalanması için 1 saat bekletin. Teflon tavayı yağlayın ve ateşe koyun. Isınınca mayalı hamurdan bir kepece alıp, tavaya dökün. Kepecin ters kısmı ile yayın. Bir yüzü pişince spatula yardımı ile tersini çevirip, kızartın. Her hamuru dökerken tavayı yeniden yağlayın. Bu şekilde tüm kreplerin pişmesi bitince şerbeti hazırlayın. Küçük bir tencereye 1 su bardağı toz şekeri ve yarım su bardağı suyu koyun. 5 dakika kaynatın. Diğer tarafta tereyağını tavada eritin. Şekerli suyun içine dökün. Pişirdiğiniz krepleri teker teker bu şerbete ıslatın. Servis tabağına rulo şeklinde sararak dizin. İsterseniz dondurma ve mevsim meyveleriyle süsleyin.

