



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİMAL IŞIKLARI

1+1/4 su bardağı tatlı krep hamuru
2 çorba kaşığı rafine yağ
8 çorba kaşığı böğürtlen ya da çilek reçeli
125 gr (1/2 su bardağı) krema
2 çorba kaşığı pudra şekeri (elenmiş)

Bir fırçayla Küçük, kalın dipli bir tavayı hafifçe yağlayıp, tavayı orta ateşte kızdırınız. Tavayı ateşten alıp, ortasına 4 çorba kaşığı hamur koyunuz. Tavayı çabucak eğip çevirerek, hamuru her yanına dağıtınız. Tavaya yapışmayan kısmını kesip atınız. (Bundan sonraki krep hamurlarını birinciye göre ayarlayınız.) Tavayı yeniden ateşe koyup bir dakikadan biraz fazla pişiriniz. Tavayı sallayıp, krep oynatınız. (Krepin piştiğini anlamak için bir kenarını spatulayla kaldırınız. Krepin altının rengi açık altın sarısı olmalıdır. Kızarmamışsa 10 saniye daha pişiriniz.) Spatulayla krep altüst edip, ters tarafını 30 saniye kızartınız. (Krepin, bu ikinci yanının her tarafı aynı biçimde kızarmayacağından, harcın krepin bu kısmına döşenmesi gerekir.) Krep ateşe dayanıklı bir tabağa çıkarıp, öteki krepleri de aynı biçimde pişirerek sıcak olarak saklayınız. Her krepin içine bir kaşık reçel ve bir kaşık krema koyunuz. Krepleri yuvarlayıp rulo yaparak, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştiriniz. Üstlerine pudra şekeri döküp, servis ediniz.