



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜRÜLEBİLİR ÇİKOLATALI KREP

<https://torku.com.tr>

2 Adet Yumurta
1.5 Su Bardağı Torku Süt
1 Çay Bardağı Un
1 Çorba Kaşığı Torku Kristal Şeker
Kreplere Sürmek İçin:
Torku Banada Kakaolu Fındık Kreması

Yumurtaları köpürene kadar çırpın. Sütü ve şekerini ekleyip karıştırın. Unu ilave edip tel çırpıcı ile un topakları kalmayacak şekilde çırpın. Krep tavaını iyice ısıtın ve 1 tatlı kaşığı kadar sıvı yağ ile yağlayın.

Hamurdan 1 kepçe dolusu alıp tavanın tam ortasına boşaltın. Tavaı el çabukluğu ile sağa sola çevirerek hamurun her tarafına eşit ve ince bir şekilde yayılmasını sağlayın. Sonra ateşi kısın.

Altı pişince ince ve geniş ağızlı bir spatula ile krebi çevirin. Arka yüzü de piştikten sonra bir tabağa çıkarın.

Malzemeniz bitinceye kadar işlemi tekrarlayarak kreplerinizi pişirin. Tavanın daima kızgın olmasına dikkat edin. Hazırladığınız kreplerin üzerine Torku Banada Kakaolu Fındık Kreması sürüp ikiye katlayın veya rulo yaparak sarın.

