



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI FINDIK KROKANLI KREP

50 gr margarin
1 su bardağı un
2 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 su bardağı susam
1 çay bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı bal
1 su bardağı su
Tuz
1,5 çay bardağı fındık
1 tatlı kaşığı sıvı yağ

50 gr eritilmiş margarin içine un, süt ve yumurta ekleyip homojen bir kıvam alana kadar çırpın. Sıvı yağla yağlanmış teflon tavaya 2 kepçe döküp arkalı önlü pişirin.

2 kepçe dökmemizin sebebi krep hamurunun biraz kalın olması gereklidir.

Susamlı fındık krokan için 1 su bardağı suyun içine susam, bal, tuz, toz şeker ve fındık ekleyip ocakta kaynatın.

Susamların rengi değiştiğinde ocağın altını kapatın.

Pişen krepleri bıçakla kesip bu susamlı fındık krokan içine arkalı önlü bulduğunuz krepleri yağlı kağıt üzerine koyup soğuduktan sonra servis yapın.

