



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN PEKMEZLİ KREP

- 2 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 çay bardağı tahin
- 1/2 çay bardağı dut pekmez
- 1 çay bardağı fındık içi (irice parçalanmış)

Yumurta ve şekeri mikserle çırpım. Süt ve unu ilave edip 2 dk. çırpıma devam ettim. Krep hamurumun üzerine sera streç ile kaplayıp 10 dk. beklettim. Bu arada ben sosunu hazırladım. Tahini çukur bir kaseye aldım. Üzerine karıştırarak dut pekmezi ilave ettim. Güzelce karıştırdım. Bunu siz damak tadınıza göre hazırlayabilirsiniz. Daha çok tatlı olmasını istiyorsanız, pekmez miktarını arttırabilirsiniz. Teflon krep tavasında fındık büyüklüğünde yağı erittim. Keççe ile tavaya ince bir tabaka hamur döktüm ve arkalı önlü her bir krep pişirdim. Pişen krepleri soğuttum. Her bir krep üzerine hazırladığım tahin pekmezli karışımdan yaydım. Üzerine irice kırılmış fındıktan serpiştirdim. Krepleri rulo sardım. Üzerlerine hazırladığım sosteran gezdirdim. Servis yaptım.



Fotoğraf "dinamit" tarafından gönderildi. 24.07.2018