TAHİNLİ BERZANİ KREP

Millî Eğitim Bakanlığı

Un (1 su bardağı)
Süt (1 litre/4su bardağı)
Yumurta (3 adet)
Tuz (yarım çay kaşığı)
Bitter çikolata (200 g)
Tahin (100 g/1 çay bardağı)
Toz şeker (400 gr / 2 su bardağı)
Hindistancevizi (1 çay bardağı)

Derin bir kaba ölçülü unu eleyip una süt, yumurta ve tuzu ilave edin.
Krep kıvamına gelinceye kadar tüm malzemeleri birlikte çırpın.
Tava ısınınca krep hamurundan tavaya bir kepçe koyup pişirin.
Bir yüzü piştikten sonra diğer yüzü pişirin. Bu şekilde sırayla tüm krepleri pişirin.
Krepleri pişirme işlemi tamamlandıktan sonra sosu hazırlamaya geçin.
Bitter çikolatayı küçük bir kaba koyup benmari usulü (sıcak su içinde) eritin.
Çikolata tamamen eridikten sonra içersine tahin ve şekeri ilave edip çırparak sosu hazırlayın.
Hazırlamış olduğunuz sosun içersine pişirdiğiniz krepleri koyup sos içersinde 10 dakika kadar bekletin. Bu işlem sayesinde krepler sosu kendi bünyesine çekecektir.
Daha sonra krepleri çıkarıp sararak resimdeki gibi kreplere ?gül? şeklini verin.
Kreplerdeki gül şeklinin bozulmaması amacıyla krepleri bir kürdanla tutturun.
Krepleri sunum tabağına alıp üzerine krep sosunu dengeli bir şekilde gezdirin.
Krepleri hindistan cevizi ile süsleyip ılık olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:142637 • adı:Tahinli Berzani Krep • gönderen:doğal gıda • indirme tarihi:17.05.2024 - 23:46