



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KAKAOLU KREP

- 1 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 3 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tahin
- 1 yemek kaşığı kakao
- İçin için:
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı süt

Derin bir karıştırma kabının içine önce yumurtaları kırın. Sütü ve toz şekeri hemen ekleyip, bir mikser yardımıyla en az 3-4 dakika kadar iyice çirpin. İçine un, tahin ve kakaoyu ekleyip yine mikserin orta devriyle 2-3 dakika daha çirpin. Ayran kıvamındaki krep hamurunuzu en az 20 dakika kadar bekletin. Poşet krem şantiyi 1 su bardağı sütle yine mikser yardımıyla 2-3 dakika çirp, epeyce katı kıvamda bir krem şanti elde edin. Krepleri yapmak üzere, 15-16 santimetre çapındaki bir tavaya fındık kadar tereyağı koyun, erir erimez bir kahve fincanı dolusu krep hamurunu tavaya çok yakın bir mesafeden dökün. Hemen tavayı sallayarak, krep hamurunun yayılmasına yardımcı olun. Bir spatula yardımıyla, altı pişen krep ters çevirip altüst edin. 4-5 dakika ikinci yüzünün pişmesini bekleyip, tavadan alın.

Diğer krep hamurlarını dökmeden önce mutlaka tavayı yağlayın. Bu şekilde hazırlanan kreplerin içine iyice katılmış krem şantiyi koyun. Varsa muz dilimlerini de kremanın üzerine yerleştirip, rulo yapın.

