



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TROPİKAL KREP

1 ölçek kolay krep
100 gr un
75 gr pirinç unu
60 gr öğütölmüş hindistancevizi
4 çorba kaşığı şeker
2 yumurta, hafif çırpılmış
310 ml süt
125 gr tereyağı
2 mango, soyulmuş ve kıyılmış
250 ml hindistancevizi kreması

Her iki unu, hindistancevizi ve 2 çorba kaşığı şekerini orta boy bir kaseye koyun. Yumurta ve sütü ekleyin, çırpma teli ile iyice karıştırın. Tereyağını orta boy bir tavaya koyup orta hararetili ateşte eriyene dek ısıtın. 2 çorba kaşığı krep hamurunu tavaya döküp tavaya tamamen yayılması için tavayı sallayın. Hafif kızarana dek pişirin. Geniş metal bir spatula ile çevirip hafifçe kızartıp ısıya dayanıklı bir tabağa alın. Bu işlemi hamurun tamamı bitene dek tekrarlayın. Her bir krepin üzerine mango sürüp yuvarlayın. Uçlarını kıvırın. Bir servis tabağına alın. Hindistan cevizi kremasını kalan şekerle kalın tabanlı bir tencerede karıştırıp orta hararetili ateşte şeker eriyene dek pişirin. Hindistancevizi sosunu kaşıkla kreplerin üzerine koyup servis yapın.