

Tahinli Berzani Krep



Malzemeler: (12 kişilik)

1. Un (1 su bardağı)
2. Süt (2 su bardağı)
3. Tam Yumurta (3 adet)
4. Tuz (yarım çay kaşığı)

Malzemeler: (12 kişilik)

1. Bitter çikolata (200 gr)
2. Tahin (100 gr)
3. Toz şeker (50 gr)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Derin bir kaba ölçülü unu eleyip una süt, yumurta ve tuzu ilave ediniz.
2. **Krep kıvamına** gelinceye kadar tüm malzemeleri birlikte çırpınız.
3. Krep hamurunu hazırladıktan sonra pişirilmesine geçiniz.
4. Tava ısınınca krep hamurundan bir kepçe koyup pişiriniz. Krep tavaşını ocağa koyunuz.
5. Bir yüzü piştikten sonra diğer yüzü pişiriniz. Bu şekilde sırayla tüm krepleri pişiriniz.
6. Krepleri pişirme işlemi tamamlandıktan sonra sosunu hazırlamaya geçiniz.
7. Bitter çikolatayı küçük bir kaba koyup benmari usulü (sıcak su içinde) eritiniz.
8. Çikolata tamamen eridikten sonra içersine tahin ve şekeri ilave edip çırparak sosunuzu hazırlayınız.
9. Hazırlamış olduğunuz sosun içersine pişirdiğiniz krepleri koyup sos içersinde 10 dakika kadar bekletiniz. Bu bekletme esnasında krepler sosu kendi bünyesine çekmesi sağlanacaktır.
10. Daha sonra krepleri çıkarıp sararak **resimdeki** gibi **gül** şeklini veriniz.
11. Gül şekline getirdiğiniz krepleri bir kürdanla tutturarak şeklinizi muhafaza edebilirsiniz.
12. Kreplerinizi şekillendirdikten sonra servis tabağına koyup üzerine sosunuzu gezdiriniz.
13. İsteğe bağlı olarak da kreplerinizin üzerine Hindistan cevizi de serpip servis edebilirsiniz.
14. Afiyet olsun...

Sezgin GÜNDÜZ

Bölüm Şefi