



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Muzlu Kakaolu Krep Rulo



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 yumurta
- 1,5 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı sıvı yağ
- 2 olgun muz
- 3 yemek kaşığı labne peyniri
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 tutam tuz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ile süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Un ile kakaoyu birlikte eleyin. Yumurtayı ve sütü oda sıcaklığına yaklaştırın, muzları kararmamaları için ruloları doldurmadan hemen önce soyun. Yapışmaz tavayı orta ateşte ısıtın ve kreplerin eşit olması için aynı boy kepçe kullanın. Labneli dolguyu servis zamanına kadar soğuk tutun.

Servis Önerisi:

Ruloları iki parmak kalınlığında kesip yanında çilek veya mandalina dilimleriyle servis edin.

Yapılışı:

1. Krep hamurunu hazırlayın:

- Yumurta, süt ve sıvı yağ çırpıp un, kakao ve tuzu azar azar ekleyin.
- Pürüzsüz hamuru on dakika dinlendirin, çok koyuysa bir iki yemek kaşığı sütle akışkanlığını ayarlayın.



2. Krepleri pişirin:

- Tavayı çok az yağlayıp bir kepçe hamuru ince tabaka halinde yayın.
- Kenarlar ayrılınca krebi çevirip ikinci yüzünü kısa süre pişirin ve krepleri üst üste alarak kurumalarını önleyin.

3. Dolguyu hazırlayın:

- Labne ile balı karıştırın ve muzları krebin boyuna uygun uzun parçalar halinde kesin.
- Krepler tamamen soğumadan labne sürmeyin, aksi halde dolgu gevşeyip akabilir.

4. Ruloları sarın:

- Her krebe ince labne sürüp muz parçasını kenara yerleştirin ve sıkıca rulo yapın.
- Ruloları yağlı kağıda sarıp on dakika soğutun, ardından keskin bıçakla eşit dilimleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Krep esnek olmalı ve sarılırken çatlamamalıdır. Hamur tavaya döküldüğünde kolayca yayılmalı fakat delikler oluşturacak kadar sulu olmamalıdır. Pişen yüzeyde ıslak hamur kalmamalı, kakao yanık tat vermemelidir. Rulolar kesildiğinde muz merkezde kalmalı ve labne kenarlardan taşmamalıdır.

Saklama:

Krepleri dolgusuz olarak kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Muzlu ruloları aynı gün tüketin çünkü muz bekledikçe kararır ve su bırakır. Ev dışında taşınacaksa soğuk tutan kap kullanın.

>> **İpucu:** Krepleri fazla pişirmemek rulonun çatlamadan sarılmasını sağlar; ikinci yüz için otuz kırk saniye genellikle yeterlidir.