

Yemek atölyeleri – Krep Karnavalı

Tarih ve yer : 6 Şubat Cumartesi 2021 saat 16:00 da Zoomda

Kiminle ? Nesrin, Valérie ve Loic

Bu atölyede “**La Chandeleur**” geleneğini sürdürebilmek adına çeşitli krepler yapacağız. Bu geleneği her sene 2 Şubat'ta ailecek veya arkadaşlar arasında paylaşmak bir gelenektir. Aynı zamanda şubat ayı Fransa'da karnaval festivalleriyle de meşhurdur. Dolayısıyla bu atölyede **katılımcıların kostümleriyle gelmelerini tavsiye ederiz**. O güne özel bereket arttırıcı birkaç ritüel de paylaşılacaktır, **bir iki bozuk para da hazırlayabilirsiniz**.



10 tane krep için malzemeler:

- 250 gr un – bir bardak 1/4
- 4 yumurta
- 25 gr şeker – 2 çorba kaşığı
- 1 paket şekerli vanilin
- 50 gr tereyağı - 2 çorba kaşığı
- ½ litre süt
- 1 tutam tuz

Garnitür için :

Tuzlu krepler :

- 100 gr füme somon veya jambon
- Labne tarzı peynir
- Dere otu
- Limon
- Tuz, karabiber
- Kürdan

Tatlı krepler:

- 120 gr bitter çikolata
- 1 paket krema
- Muz

Ekipman :

- 2 buyk bir kase
- Küçük bir tencere
- Tel ırpıcı
- Bir spatula
- Bir tabak
- Bir krep tavaı ya da normal tava
- Biraz yađ
- Bir kepçe

nemli

Bütün sene boyunca bereket ve bolluğu hayatınıza çekmek için, lütfen bir bozuk para yanınızda hazır tutun....  ve ayrıca karnaval kostmlerinizi giyip de gelin !

Zorluk derecesi : kolay

Ortalama hazırlama süreci : 15 dk hazırlama + 15 dk piıirme