



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI KURU ÜZÜMLÜ KREP

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 tutam tuz
2 tatlı kaşığı haşhaş tohumu
50 gram yağ
1 çay bardağı sıvıyağ
2 adet ayva
1 su bardağı tozşeker
6 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru sarı üzüm
1 su bardağı su
2 adet çubuk tarçın

İç malzemesi için, ayvaları yıkayıp kabuklarını soyun. Dilimleyip, çekirdeklerini orta kısımdan derinlemesine alın. İncecik doğrayın. Tencereye alıp, üzerine toz şeker, üzüm, tarçın ve su ilave edin. 10 dakika kısık ateşte, sonra dibini tutmadan harlı ateşte biraz sulu kalacak şekilde pişirin. Çubuk tarçınları çıkarıp, soğumaya bırakın. Bu arada krep hamuru için, yumurtaları çukur bir cam kaptı çırpma teli ile çirpin. Sırasıyla sıvı yağ, süt, tuz ve unu ekleyip, pütürsüz ve boza kıvamında bir hamur elde edene kadar çirpin. 10 dakika bekletin. 24 cm çapındaki tavayı kısık ateşte kızdırıp, fındık büyüklüğünde yağ ile yağlayın. Bir kepçe krep hamurunu tavaya döküp, eşit miktarda yayılması için tavayı hafifçe sağa sola yatırın. Üzerine haşhaş tohumu serpiştirin. Bir tarafı pişince, diğer tarafını spatula yardımıyla çevirin. Malzeme bitene kadar (her seferinde tavayı yağlayarak) krepleri pişirin. Hazırladığınız krepleri servis tabağına alın. Üzerlerine ayvalı karışımı paylaştırıp (kreplerin yarısını kaplayacak şekilde) ortadan ikiye katlayın. Dilerseniz kaymaklı dondurma ve krem şanti ile süsleyerek servis yapın.

