



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK REÇELLİ ELMALI KREP

2 SU BARDAĞI SÜT
3 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
4 ADET YUMURTA
3 ÇORBA KAŞIĞI PUDRA ŞEKERİ
1 PAKET VANİLYA
YETERİ KADAR UN
8 ADET ELMA
9 ÇORBA KAŞIĞI TOZ ŞEKER
2 ŞU BARDAĞI CEVİZ
YETERİ KADAR TARÇIN
3 YEMEK KAŞIĞI ÇİLEK REÇELİ
150 GR BITTER ÇİKOLATA

Pastamızı yapmaya öncelikle Elmalarımızı ince ince soyup rendelemekle başlıyoruz. Geniş bir tencereye rendelenmiş elmayı ve Şekerini koyuyoruz. Yavaş yavaş karıştırarak pişirmeye başlıyoruz. Daha sonra içine bir miktar Tarçını da atıyoruz. Bir süre sonra pişirdiğimiz Elmaların altını kapatıyoruz. Daha önceden kırıp hazır ettiğimiz Cevizleri doğrayıcıdan geçiriyoruz. İyice ufalıyoruz. Sütü ve eritilmiş Sana Yağını da karıştırma kabına döküyoruz. Üzerine Yumurtaları kırıyoruz. Şeker ve vanilyayı da ilave ederek çırpma teliyle iyice çırpıyoruz.

Hazırladığımız karışımımızın üzerine 10 tepelime çorba kaşığı unu da ilave ediyoruz ve Önce yavaş ve daha sonra hızlanarak karıştırıyoruz. Elde ettiğimiz Krep hamurunu Sana Yağı ile yağlamış olduğumuz Krep tavaına kepe ile döküyoruz ve tavaya güzelce yayıyoruz. Tavada çevirerek Pişiriyoruz. Kreplerimizi de pişirdikten sonra servis tabağına bir tanesini alıyoruz. Üzerine hazırlamış olduğumuz Elmalı harçtan sürüyoruz. Çekilmiş Ceviz serpiyoruz. Bütün krepleri kullanıp bitirene kadar aralarına elmalı harç ve ceviz serpererek pasta gibi üst üste yerleştiriyoruz.

Çikolatamızı benmari usulü eritiyoruz. Kat kat olan krep pastamızın üzerine Çilek reçelini sürüyoruz. Eritilmiş olan çikolata ile de süslüyoruz.



Fotoğraf "Ay Fer" tarafından gönderildi. 13.06.2015