



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA REÇELLİ ELMALI KREP

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 3 adet elma
- 2 çay fin. pudra şekeri
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 su bardağı ince çekilmiş fındık
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 kase elma reçeli

Elmalar rendelenir ve bir tavaya alınır.

Margarin, Şeker, fındık ve tarçınla iyice suyunu çekinceye kadar pişirilir. Daha sonra derin bir kapta yumurtalar kırılır.

Süt ve un eklenir iyice çırpılır.

Piştirdiğimiz elmalı iç krep hamuruna katılıp karıştırılır. Krep tavası sıvı yağ ile yağlanır ve ısıtılır.

Krep hamurumuzdan birer kepçe olacak şekilde tavada arkalı önlü pişirilir.

Krep hamuru bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır.

Kreplerimizin yanmaması için krep hamurumuzdan 1 kepçe her dökmeden önce tava ocağın üstünden çekilir ve tekrar ocağın üstüne konur.

Kreplerin hepsi bitince servis yaparken üzerlerine elma reçeli ve pudra şekeri serpilir.

