



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KREP

1.5 su bardağı süt
1.5 su bardağı su
2 adet yumurta
akıcı kıvama yetecek un
2 adet Amasya elması
1 bardak pudra şekeri
1 çay bardağı esmer şeker
1 paket vanilya
1 tutam tarçın
50 gr yağ
Birkaç damla elma sirkesi
Birkaç adet karanfil

Su, süt ve yumurta vanilya esmer şeker eklenip çırpılır un yavaş yavaş topaksız olana kadar karıştırılır. Yağdan teflon tavaya konur eriyince bir kepçe ile hamurdan dökülüp tava eğilerek yayılır. kenarları kalkıp krepin bir yüzü pişince çevrilir. iki tarafında eşit pişirilip düzgünce bir servis tabağına alınır. Küçük bir tencerede rendelenmiş elmalar yağ ile kısık ateşe konur üzerine tarçın ve şeker ilave edilir bir kaç adet karanfil atılır bir kaç damla elma sirkesi eklenip biraz pişince altı kapatılır. Servis tabağına bir porsiyonluk krep alınır pişen elmalı harçtan bir miktar konulup sıkıştırmadan sarılır arzu edilirse üzerine pudra şekeri serpilir ve sunum yapılır

