ERİKLİ KREP

150 gr (1+1/4 su bardağı) tatlı krep hamuru
750 gr siyah erik (çekirdekleri çıkarılıp doğranmış)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 kahve kaşığı yenibahar
2 tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı mısır nişastası (l çorba kaşığı suda eritilmiş)
5 çorba kaşığı pudra şekeri

Krepleri krep tarifine uygun kızartıp, sıcak olarak saklayınız. Orta boy bir tencerede erik, tereyağı, şeker ve yenibaharı karıştırınız. Tencerenin kapağını kapatıp ağır ateşe oturtunuz. Erikleri arasıra karıştırarak 8-10 dakika, üstleri hafif çatlayana kadar pişiriniz. Eritilmiş mısır nişastasını katıp, ocağı orta sıcaklığa getiriniz. Karışımı 3 dakika, sürekli karıştırarak, koyulaşana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indiriniz.
Izgaranızı orta sıcaklığa getirip ısıtınız.
Krepleri açık olarak tezgaha dizip, ortalarına eşit miktarda erik karışımından koyunuz. Krepleri rulo biçimi sarıp, ateşe dayanıklı büyük bir cam tabağa diziniz. Üstlerine pudra şekerini serpiniz.
Tabağı ızgaraya koyup, krepleri 4-5 dakika, üstlerindeki şeker eriyip karamela gibi olana kadar pişiriniz.
Tabağı ızgaradan alıp servis ediniz.

Not: Erikli krepleri, ılık bir tatlı olarak, çırpılmış krema yada vanilyalı krema ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:62039 • adı:Erikli Krep • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:25