KREP SÜZET

Gülhan Kara

6 Adet Yumurta
2 Su Bardağı Un
3 Su Bardağı Süt
1 Tutam Tuz
2 Çorba Kaşığı Pudra Şekeri
Tereyağ
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
3 Çorba Kaşığı Toz Şeker
1 Kase Çilek
Pudra Şekeri
1 Adet Rendelenmiş Limon Kabuğu

Yumurtaları çırpın. Süt, un, tuz ve şekeri ekleyip çırpmaya devam edin. Hamuru 20 dakika dinlendirin. Çilekleri ince ince dilimleyin.
20 cm lik bir tavaya fındık kadar tereyağı koyup eritin ve tava kızınca krep hamurundan bir kepçe kadar dökün. Tavayı sağa sola eğerek hamuru yayın. Altı pişince diğer tarafını çevirin. Pişen krepleri düz bir tabağa üst üste koyun.
Aynı tavaya 2 kaşık tereyağı ve 3 kaşık şeker koyup şekeri yavaşça eritin. Limon kabuğunu da ekleyin. Dilimlenmiş çilekleri erimiş şekerli yağa ilave edip rengi çıkana kadar soteleyin. Ateşi kısın, krepleri birer birer bu sosun içinde çevirip içine 1 kaşık kadar çilek koyup 4'e katlayın ve maşayla tutarak servis tabağına çıkarın. Üzerlerine pudra şeker serpip ılık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:82540 • adı:Krep Süzet • gönderen:angaralı • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:22