KREP SÜZET

Türk Kadınının Tatlı Kitabı
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

200 g Süt (1 bardak)
160 g Un (1 bardak)
4 tane Yumurta
60 g Sana (3 çorba kaşığı)
1/2 tatlı kaşığı Tuz
3 çorba kaşığı Marmelât
50 g Pudra Şekeri (1 fincan)

Bir tencereye; 250 g Süt (1 bardak) koyarak kaynatınız ve ılınmak üzere bir tarafa bırakınız.
Diğer taraftan bir kaba elenmiş 160 g Un (1 bardak) koyarak ortasını havuz gibi açınız ve bu çukura; 4 tane yumurta, 1 tatlı kaşığı tuz, erimiş soğuk halde 60 g Sana (3 çorba kaşığı) ile kaynatmış ve ılınımaya bırakmış olduğunuz sütü yavaş yavaş ilâve ediniz, sonra da bunları boza koyuluğunda bir hamur yaparak bir tarafa bırakınız.
Bilâhare; küçükçe bir tavayı çok hafif yağladıktn sonra ateşe oturtunuz, sonra da ısıtılmış tavaya; hazırlamış olduğunuz hamurdan ancak tavayı kaplayacak kadar dökünüz ve tavayı sallamak suretiyle hamurun yuvarlak ve muntazam bir şekilde yayılmasını temin ediniz. Mütekiben pide gibi tavaya yayılmış bu hamurun evvelâ bir, sonra da diğer tarafını kızartarak bütün hamurları teker teker pişiriniz ve bir tabağa alınız.
Bilâhare bu hamurları, teker teker alarak herbirinin üstüne 3 çorba kaşığı marmelâtı müsavi olarak sürünüz ve bu marmelâtlı herbir hamuru, marmelâtılı kısımları içe gelecek şekilde ortalarından ikiye katladıktan sonra her katlanmış hamurun üzerine 50 g Pudra şekerini eleyerek servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:59114 • adı:Krep Süzet • gönderen:reyon • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:21