BALLI BADEMLİ KREP

1 tane yumurta
1 litre süt
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 paket kabartma tozu
650 gram un
İçi için:
100-150 gram kaymak
5-6 yemek kaşığı bal
50-100 gram badem

Yumurta, süt, tuz ve şekeri çırpın. Daha sonra unu azar azar ilave edin ve çırpın.
Tavaya 1-2 yemek kaşığı sıvı yağ koyun kızınca hamuru kepçe yardımıyla tavaya dökün. Alt yüzü pişince diğer yüzü çevirin, iki tarafı da pişirin ve servis tabağına alın.
Üzerine sıcakken tereyağı sürün ve her kata aynı işlem yaparak krepleri üst üste dizin. Soğuduktan sonra içine bal ve kaymak sürerek rulo yapın.
Ruloları 4 santimetre kalınlığında dilimleyin ve tavaya dizin. Kalan kaymağı ruloların üzerine sürün. Her ruloya 1 badem ekleyin ve üzerine bal gezdirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:146030 • adı:Ballı Bademli Krep • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:08.04.2025 - 07:10