DONDURMALI KREP

4 yemek kaşığı un
1/2 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 tutam tuz
1 adet limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı limon suyu
1 kase dondurma
30 gram margarin

4 yemek kaşığı unu bir yumurta ile yavaş yavaş çırparken içine azar azar yarım bardak süt ve 1 bardak su ekleyin bir tutam tuz ekleyip sulu bir karışım elde edin. Limon kabuğunu da hamura rendeleyin. Karışımı 10 dakika bekletin. Hafifçe yağladığınız krep tavasına kepçe ile azar azar koyup pembeleşinceye kadar pişirin. Tabağa alın. Krepler bittikten sonra tavada sana klasik yağ ve 1 kaşık toz şekeri karamelize edin. Bir bardak limon suyu, biraz limon kabuğu rendesi ekleyin. Ocak açıkken krepleri arkalı önlü bu karışımda ıslatıp dörde katlayın. Sonra hepsini bir iki dakika suyunu çekene kadar pişirin ve tabağa alın. Dondurma ile servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:93404 • adı:Dondurmalı Krep • gönderen:nazende • indirme tarihi:18.05.2024 - 04:52