



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMA KREPİ

Krep:

120 gr (1 su bardağı) un

2 tatlı kaşığı şeker

1 yumurta + 1 yumurtanın sarısı

250 gr (1+1/4 su bardağı) süt

1 çorba kaşığı tereyağı (eritilmiş)

Harcı:

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

1 kg elma (soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve ince ince doğranmış)

2 çorba kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

Un ve şekeri büyük bir kasede karıştırınız. Bir başka kasede bir yumurta, 1 yumurta sarısı ve 1 çorba kaşığı sütü çırpınız. Şekerli unu tezgaha dökünüz; ortasını havuz biçimi açarak hazırladığınız yumurtalı süt karışımını ortasına döküp karıştırınız. Kalan sütün yarısını azar azar katarak hamur halini alıncaya kadar karıştırmaya devam ediniz. Sonra bir yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla karıştırmaya başlayarak kalan sütü azar azar akıtınız. Hamurun üstünü örterek 30 dakika serin bir yerde dinlendiriniz.

Harcı için 4 çorba kaşığı tereyağı bir tavada orta ateşte eritiniz. İçine elmaları, şekeri ve 1 tatlı kaşığı tarçını koyunuz. Ara sıra karıştırarak, elmalar yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, sıcak kalmasını sağlayınız.

Orta boy bir tavayı ateşte ısıtınız. Eritilmiş 1 çorba kaşığı tereyağıyla yağlayınız. Hazırladığınız hamurdan iki çorba kaşığı kadarını tavaya dökünüz; tavayı sağa sola eğerek hamurun tavaya yayılmasını sağlayınız. Krepin altı hafif kahverengileşene kadar harlı ateşte pişiriniz. Bir spatulayla çevirerek öteki yüzünü de 30 saniye, kahverengileşene kadar kızartınız. Aynı biçimde bütün hamuru kızarttıktan sonra, kreplerin bir ucundan ortasına doğru elmalı içten bir çorba kaşığı döşeyip sigara böreği gibi sarınız. Krepleri bir tabağa dizip, üstlerine tarçın ve pudra şekeri serperek servis ediniz.