



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA REÇELLİ ELMALI FINDIKLI KREP

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 3 adet elma
- 1 çay bardağı elma reçeli
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 yemek kaşığı tozşeker
- 1 çay bardağı çekilmiş fındık içi
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ

Tava orta ateşe konur, içine elmalar rendelenmiş olarak konur, tozşeker ilave edilir, elma suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir, soğumaya bırakılır.

Soğuyan elmalara tarçın fındık ilave edilir karıştırılır.

Krep hamuru için, çukur bir kaptaki yumurta, süt, sıvıyağ ve un iyice çırpılır.

Tava orta ateşe konur, yağlanır.

Krep hamurundan kepe ile tavaya dökülür, iki tarafı pişirilir, hamur bitene kadar aynı işleme devam edilir.

Krepelerin içine pişen elmalı içten koyarız, servis tabağına alırız, üzerine elma reçeli konur.

