



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE ELMALI KREP

Malzeme:

İç Malzeme için :

6 adet elma

2 çorba kaşığı limon suyu

1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi

3 çorba kaşığı kuru üzüm

Yarım tatlı kaşığı tarçın

Yarım çay kaşığı toz zencefil

6 çorba kaşığı toz şeker

2 çorba kaşığı Teremyağ

3 çorba kaşığı portakal suyu

100 ml krema

3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Krep Hamuru için :

1 paket (165 gram) Bizim Mutfak Krep

2,5 su bardağı süt

2 adet yumurta

50 gram Bizim Margarin

Bir tutam Tuz

Bir tutam toz şeker

Krep hamuru için Bizim Mutfak Krep toz karışımı, 2 yumurta ve sütü bir kaba alıp çırpın. Bir parça margarini teflon tavaya alıp eritin. Bir kepçe dolusu krep harcını tavaya dökün. Tavanın her yerine eşit dağılması için tavayı hafifçe sallayın. Krepleri arkalı önlü pişirin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Her defasında margarini ekleyin. Elmaların kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın ve küp şeklinde doğrayın. Elmaları bir kaba alıp portakal suyu, limon suyu, limon kabuğu rendesi, tarçın, zencefil ve kuru üzümü ekleyip karıştırın. 2 çorba kaşığı Teremyağ'ı bir tavada erittikten sonra üzerine tozşekeri ekleyin. Şeker karamelize olana kadar orta ateşte pişirin. Karamelin renginin çok kararmamasına dikkat edin. Elmaları ekleyip yumuşayıp iyice karamelize olana kadar karıştırarak pişirin. Krepleri bir tarafından üçgen gibi katladıktan sonra orta kısımlarına elmaları sosuyla birlikte paylaşın. Kremaya pudra şekeri ekleyip iyice çırpın. Kremayı kreplerin üzerine ilave edip servis yapın.