



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI KREP

<https://www.droetker.com.tr>

Reçel:

1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

1 kg kayısı (ayıklanmış ve doğranmış)

1 kg toz şeker

Krep:

1 poşet Dr. Oetker Krep

1 yumurta

2 su bardağı süt

Dolgu:

0,5 çay bardağı iri kırılmış badem

0,5 çay bardağı iri kırılmış fındık

0,5 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Ayıklanmış ve doğranmış kayısıları bir tencereye alın. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine poşeti boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı da kayısıların üzerine döküp yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynama başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekeri ekleyin, karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ateşi kısın ve 3 dakika daha kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun. Reçeli metal kapaklı kavanozlara doldurun ve ters çevirin. Kayısıların eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar, kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin. Krep unu yumurta ve süt ile mikserin çırpıcı uçları veya el çırpıcısı ile düzgün bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık 1-2 dakika çırpın. Yapışmaz yüzeyli tavayı yağlayın ve orta ateşte ısıtın. Krep karışımından ince bir tabaka halinde kaplayacak kadar dökün ve tavayı oynatarak bütün tabana yayılmasını sağlayın. Orta ateşte kenarları hafif kıvrılınca kadar pişirin. Daha sonra çevirip diğer yüzünü pişirin. Her bir krep için tavayı tekrar yağlayın. Hamurun tamamını aynı şekilde pişirin ve soğumaya bırakın.

Badem, fındık ve cevizleri yağsız tavada hafif kavurun.

1 su bardağı kayısı reçeli ile çerezleri karıştırarak dolgu malzemesini hazırlayın. Bu karışımdan kreplerin üzerine sürün ve rulo yapın.

Dilimleyerek servis yapın.



