MACAR USULÜ KREP

150 gr (1+1/4 su bardağı) tatlı krep hamuru
125 gr (1/2 su bardağı) lor peyniri
125 gr (1/2 su bardağı) krema
50 gr (1 3 su bardağı) çekirdeksiz kuru üzüm
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
125 gr (2/3 su bardağı) ceviz (dövülmüş)
2 çorba kaşığı süt
2 tatlı kaşığı şeker
15 gr (1 tatlı kaşığı) tereyağı
150 gr kayısı reçeli (ılık)
Merengi
yumurtanın akı
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker

Krepleri krep tarifine uygun kızartınız.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190 C) getirip ısıtınız.
Lor peynirini tahta kaşığın tersiyle bastırarak ince bir süzgeçten küçük bir kaseye geçiriniz. Kaseye kremayı ekleyip pürtüksüz bulamaç haline getirerek, kuru üzümü ve limon kabuğu rendesini katınız.
Başka bir küçük kasede ceviz, süt ve şekeri karıştırınız.
Ateşe dayanıklı bir cam kaseyi yağlayıp üstüne bir krep koyunuz. Üstüne peynir ve üzümlü karışımdan döşeyiniz. Üstüne bir krep kapatıp cevizli karışımdan döşeyiniz. Üstüne üçüncü krepi kapayıp, ılık kayısı reçelini döşeyiniz. Bu işlemi bütün krepler ve harç bitene kadar tekrarlayınız. Tabağın üstünü temiz bir bezle örtüp merengi yapana kadar bir kenara koyunuz.
Merengi yapmak için orta boy bir kasede yumurta aklarını yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. 2 çorba kaşığı şeker ekleyip 1 dakika daha çırpınız. Sonra madeni bir kaşığın kenarıyla, kesercesine, kalan şekeri katınız. Merengi kreplerin üstüne ve kenarlarına sürünüz.
Tabağı fırının üst katına sürüp 20-25 dakika, mereng gevrek ve yer yer altın sarısı olana kadar pişiriniz.
Tabağı fırından çıkarıp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62040 • adı:Macar Usulü Krep • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:27.04.2024 - 22:03