TARÇIN VE ELMALI KREP

Hamuru için:
100 gr. un
1/4 çay kaşığı tuz
1 yumurta
300 gr. süt
1 çorba kaşığı çiçekyağı
İçi için:
4 elma
1/4 çay kaşığı tarçın
175 gr. şeker
150 gr. tereyağı

Un ve tuzu bir kaba eleyip ortasını havuz gibi açın. Yumurtayı kırıp sütün yarısını ilave edin ve çırpıcı ile iyice çarpın. Geri kalan süt ve yağı ilave edin. Tavada çok az miktarda kızartma yağını kızdırın. Fazla yağı dökün. Hazırladığınız hamurdan iki kaşık alıp tavaya dökün. Tavayı sallayarak bir dakika kadar pişirin. Sonra geniş yüzlü bir bıçakla döndürüp diğer yüzünü kızartın. Krebi geniş bir yere kaydırın. Geri kalan hamurla 7 adet krep daha hazırlayın. İçi için, elmaları soyup dilimleyin. Bir tencereye koyarak, tarçın, şeker ve 100 gr. tereyağı ile yavaş ateşte 20 dakika kadar pişirin. Sık sık karıştırmayı ihmal etmeyin. Krebi düz olarak bir yere yayın ve her birine elma içinden kaşıklayarak koyup rulo yapın. Tavada geri kalan tereyağ ve biraz sıvı yağı ısıtıp krepleri altın rengi olana kadar dikkatlice kızartın. Sıcak bir servis tabağına dizip toz şeker ve tarçın serpin. Krema veya dondurma ile birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:74116 • adı:TARÇIN VE ELMALI KREP • gönderen:eksen • indirme tarihi:22.05.2024 - 09:40