



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞ EKMEĞİ (ELAZIĞ)

Hamuru için:

2 su bardağı süt

3 su bardağı su

2 yemek kaşığı yoğurt

2 yumurta

1 çay kaşığı karbonat

2 su bardağı kadar un

Şerbeti için:

3 su bardağı su

3 su bardağı şeker

Çeyrek limonun suyu

1,5 yemek kaşığı tereyağı

Araları için:

Ceviz

Hamur için olan malzemeleri derin bir kasede iyice çırpın ve krep hamurundan daha akışkan bir kıvam elde edin.

Geniş bir tavaya kepeyle azar azar döküp ince ve geniş krepler hazırlayın.

Krepleri soğuyana kadar bir kenara alıp şerbeti hazırlamaya başlayın.

Şeker ve suyu tencerede karıştırarak kaynatıktan sonra limon suyunu ilave edin.

10 dakika daha kaynatıp kapatın.

Tereyağını ayrı bir tavada köpürene kadar ısıtın.

Erimiş tereyağını şerbete ilave edip karıştırın.

Dilediğiniz miktarda cevizi dövün.

Genişçe bir fırın kabına bir kat krep koyup üzerine ılınmış şerbetten gezdirin.

Bir kat daha krep koyup yeniden şerbet gezdirin ve dövdüğünüz cevizlerden serpin.

Kreplerinizin yüksekliğini sayısına ve kalınlığına göre kendiniz belirleyebilirsiniz ancak ince kreplerden 10 kata kadar çıkabilirsiniz.

Tatlınızı pasta gibi dilimledikten sonra servis edebilirsiniz.

Farklı bir sunum isterseniz krepleri üst üste dizmek yerine 2 tanesini üst üste koyup rulo yaptıktan sonra dilimleyerek de servis edebilirsiniz.



