

# Elmalı Twaroglu Krep

Toplam 30 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~246 kcal

Açılış 6/10

Elmalı twaroglu krep, ince krepleri elma ve taze peynirle doldurarak yumuşak, hafif ekşi ve kahvaltaya uygun bir tabak yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Süt
- 2 adet Elma
- 150 gr Twaróg

## Yapılışı

1. Un, 2 yumurta ve 1 su bardağı sütü pürüzsüz krep hamuru olana kadar çırpın.
2. Hamuru 10 dakika dinlendirin, tavada daha eşit yayılmasına bekletin.
3. 2 elmayı rendeleyip 150 gr twarog ile karıştırın.
4. Krepleri orta ateşte toplam 6 dakika pişirin.
5. Krepleri elmalı peynirle doldurup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Elmayı fazla sulu bırakmamak kreplerin yırtılmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Krepleri ılık sunun, üstüne pudra şekeri serperek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta