

Erikli Peynirli Krep

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 5/10

Polonya usulü erikli peynirli krep, ince krebi erik ve peynirle buluşturarak hafif tatlı yumuşak bir hamur işi yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 6 adet Erik
- 100 gr Lor peyniri

Yapılış

1. Un, süt ve yumurtayla pürüzsüz krep hamuru çırpın.
2. Hamuru 15 dakika dinlendirin, tavada yırtılmasın.
3. Krepleri ince tavada her yüzü 1 dakika pişirin.
4. Peynir ve erik parçalarını karşı karşıya kreplerin ortasına yayın.
5. Dolu krepleri tavada 3 dakika ısıtıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Erikleri küçük doğramak krep içinde daha dengeli yayılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Erikli peynirli krepini ikiye katlayıp erik parçalarını lor dolgusu görünecek şekilde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta