

Haşhaşlı Erikli Krep

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 6/10

Macar usulü haşhaşlı erikli krep, ince krepleri erik ve haşhaşla buluşturarak tatlı tuzlu sınırlarında kahvaltıkurur.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 4 adet Erik
- 2 yemek kaşığı Haşhaş

Yapılış

1. Un, süt ve 2 yumurtayı pürüzsüz olana kadar çırpın.
2. Krep hamurunu 5 dakika dinlendirin, un sivrileksin.
3. 4 eriği küçük doğrayın 2 yemek kaşığı haşhaş tohumu ile karıştırın.
4. Krepleri tavada toplam 6 dakika içinde ince pişirin.
5. Erikli haşhaşlı 6 kreplere paylaşarak paylaşın, servis edin.

PÜF NOKTASI

Erikleri küçük doğramak krep katlanırken çarpmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Haşhaşlı erikli krep rulo yapıp erik parçaları ve haşhaşlı üzüyü görünecek şekilde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta