

Naleśniki z Serem

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Naleśniki z serem, ince kreplerin tatlılarla doldurulup tavada hafifçe çevrildiği, Polonya evlerinde çok sevilen yumuşak bir tatlıdır.

Malzemeler

- 180 gr Un
- 300 ml Süt
- 2 adet Yumurta
- 250 gr Lor peyniri
- 3 yemek kaşığı Toz şeker

Yapılış

- Krep hamurunu çırptıktan sonra 10 dakika dinlendirin, un sıvıya ekleyin.
- Tavaya brta ateşte 15 krepleri ince pişirin.
- Lor, şeker ve vanilyayı pürüzsüz iç harç yapın.
- Kreplere iç harc sürüp rulo veya zarf şeklinde kapatın.
- Doldurulmuş krepleri tavada 3 dakika çevirin.
- Pudra şekeriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Krep hamurunu 10 dakika dinlendirmek tavada daha ince yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine pudra şekeri serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta