

Denizli Tahinli İncirli Krep

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 6/10

Denizli usulü tahinli incirli krep; ince hamurun süt ve yumurtayla pürüzsüzleştirilip tavada açılması tahin ve doğranmış kuru incirle doldurulması üzerine pekmez gezdirilerek sabaha meyvemsi ve susam kokulu bir tabak hazırlanmasıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 6 adet Kuru incir
- 0.5 su bardağı Süt
- 1 tutam Tuz
- 20 gr Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Pekmez

Yapılışı

1. Un, yumurta, su, süt ve tuzu derin kâsede çırptırarak pürüzsüz hamur elde edin; üzerini örtüp 10 dakika dinlendirin.
2. Kuru incirleri ince doğrayın tahini ayrı kâseye alıp 1 yemek kaşığı pekmezle pürüzsüzleştirin.
3. Yapılmaz tavayı orta ateşte 15 dakika tereyağıyla yağlayın her krep için 1 küçük kepçe hamur dökün, tavayı eğerek ince yayın.
4. Krepin üst yüzü mat olunca (yaklaşık 1 dakika) çevirip diğer yüzünü 30 saniye pişirin; tabağa alın ve diğer kreplerle aynı şekilde devam edin.
5. Her krepin yarısını tahini sürüp doğranmış incirleri yerleştirin; üzerine kalan pekmezi gezdirip yarısını katlayın, tekrar dörde katlayarak üçgen forma getirin.
6. Üçgen kreplerin üstüne ekstra pekmez damlatıp sıcak servis edin; istenirse pudra şekeri veya ceviz serpin.

PÜF NOKTASI

Krep hamurunu çırptıktan sonra 10 dakika dinlendirin; gluten gevşer, kepek tutmaz. Tahini incirle doldürmeden ekmeyin; lezzet dinerek dengeye gelir.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak krepleri ortadan dilimleyip tabağa alın üstüne pekmez gezdirip ince doğranmış incir veya ceviz serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Susam

Süt

Kuruyemiş