

Tahinli Pekmezli Krep

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açılış 6/10

Sakarya usulü tahinli pekmezli krep; un, süt, yumurta ve tuz tutamından oluşan ince hamur tereyağında ince katmanlar halinde pişirilir, üzerine tahin sürülüp üzüm pekmezi gezdirilerek dövülmüş cevizle taçlanır.

Malzemeler

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı tahin
- 2 yemek kaşığı üzüm pekmezi
- 1 tutam tuz
- 20 gr tereyağ
- 3 yemek kaşığı ceviz

Yapılışı

- Cevizleri kabaca dövün; tuz tutamının, süt ve yumurtaların kâsede pürüzsüz akışkan hamur olana kadar çırpın.
- Hamuru üzeri örtülü 5 dakika dinlendirin; gluten gevşesin.
- Yapılmaz tavayın altına ateşte 15 dakika tereyağıyla yağlayın her krep için 1 küçük kepçe hamur dökün, tavayı eğerek ince yayın.
- Krepin üst yüzü mat olunca (yaklaşık 1 dakika) çevirip diğer yüzünü 30 saniye pişirin; tabağa alın ve diğer kreplerle aynı şekilde devam edin.
- Her krepin yarısını tahini sürüp üzerine pekmezi gezdirin; dövülmüş cevizi serpin, yarım katlayın.
- Krepleri tabağa alıp üzerine ekstra pekmez damlatıp ekstra ceviz serperek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Krep hamurunu çırpıttıktan sonra 5-10 dakika dinlendirin; gluten gevşer, krepler daha esnek olur. Tahini pekmez ile karıştırılmayı sürmek tatlı tuzlu denge için anahtar.

SERVIS ÖNERİSİ

Krepleri katlayıp tabağa alıp üstlerine ekstra pekmez gezdirip dövülmüş ceviz serpin, yanına demli çayla Sakarya kahvaltısı sofranızı tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Susam

Kuruyemiş