

Elmalı Twaroglu Krep

Toplam 30 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~246 kcal

Açılış 6/10

Elmalı twaroglu krep, ince krepleri elma ve taze peynirle doldurarak yumuşak, hafif ekşi ve kahvaltıya uygun bir tabak yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Süt
- 2 adet Elma
- 150 gr Twaróg

Yapılışı

- Krep hamurunu çırptıktan sonra 10 dakika dinlendirin.
- Elmaları küçük doğrayın, twarogla karıştırın.
- Krepleri tavada teker teker 2-3 dakika pişirin.
- İçlerine elma karıştırmayı unutmayın.
- Ilık olarak servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Elmayı fazla sulu bırakmamak kreplerin yumuşak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Krepleri ılık sunun, üstüne pudra şekeri serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta