

Erikli Peynirli Krep

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Polonya usulü erikli peynirli krep, ince krebi erik ve peynirle buluşturarak hafif tatlı yumuşak bir hamur işi yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 6 adet Erik
- 100 gr Lor peyniri

Yapılış

1. Un, süt ve yumurtayı çırpılarak krep hamuru hazırlayın.
2. Hamuru 10 dakika dinlendirip tavada ince krepler pişirin.
3. Erikleri küçük doğrayın ve peyniriyle birlikte iç harç yapın.
4. Harçtan kreplere paylaşın ya da bohça gibi kapatın.
5. Krepleri 1 dakika servis edin.

PÜF NOKTASI

Erikleri küçük doğramak krep içinde daha dengeli yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta