

Krakow Elmal Twarog Krebi

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~315 kcal

Polonya usulü elmal twarog krebini, ince krepleri tatlı or peyniri ve tarçınla mayla dolduran yumuşak bir çay saati tabağıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 250 gr Twarog peyniri
- 2 adet Elma
- 1 çay kaşığı Tarçın

Yapılı

1. Un, süt ve yumurtayı 10 dakika dinlendirin.
2. Elmayı rendeleyip tarçınla 5 dakika tavada yumuşatın.
3. İnce krepleri tavada iki yüzlü pişirin.
4. Twarog peyniri ve elmalı kreplere paylaşın.
5. Krepleri tavada 2 dakika ısıtın.

PÜF NOKTASI

Krep hamurunu 10 dakika bekletmek daha ince yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Pudra şekeri ve yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta