

Denizli Tahinli İncirli Krep

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 6/10

Denizli tahinli incirli krep, ince krepleri tahin ve kuru incirle doldurarak sabaha meyvemsi ve susam kokulu bir tabak hazırlar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 6 adet Kuru incir

Yapılış

- Un, yumurta ve suyu çırpmak için hamur hazırlayın.
- İnce krepleri tavada 6 dakika pişirin.
- Tahin ve doğranmış inciri paylaşarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Krep hamurunu 5 dakika dinlendirmek tavada daha ince açılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tahta tepsiye yerleştirip bir sürahi portakal suyu ve karmaşık kane ekmekek dilimleri ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Susam