

Hindistan Cevizli Dolgulu Krep



Malzemeler (4-6 kişilik):

Krep için:

3 yemek kaşığı (100 gr) eritilmiş **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

3 adet yumurta

1 su bardağı (200 ml) süt

3/4 su bardağı (90 gr)un

Dolgu için:

1 çay bardağı (100 ml) portakal suyu

1 çay bardağı (100 gr) esmer şeker

1 adet portakal kabuğu rendesi

2 su bardağı (100 gr) hindistan cevizi

Fırın kabını yağlamak için:

1 tatlı kaşığı (15 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

Üzeri için:

2 yemek kaşığı esmer şeker

Servis için:

Portakal dilimleri

Hazırlanışı:

Krep için gerekli olan tüm malzemeleri bir kaba alıp mikser yardımıyla çırparak 15 dk için dinlenmeye bırakıyoruz. Bu arada dolgu malzememizi hazırlamaya başlıyoruz. Portakal suyumuzu tencemize alıp içine esmer şeker, portakal kabuğu rendesi ve hindistan cevizimizi ekleyip ocağın üzerinde hafifçe pişiriyoruz. Daha sonra hazırladığımız dolguyu kenara alıp kreplerimizi hazırlamaya başlıyoruz. 24-26 cm'lik yapışmaz yüzeyli tavamızı ısıtıyoruz. Krep hamurumuzdan bir kepçe yardımı ile tavamıza döküp, tavamızı sallayarak krep hamurumuzun tavamıza düzgün bir şekilde yayılmasını sağlıyoruz. Bir yüzünü pişirdikten sonra diğer yüzünü de pişiriyoruz. Krep hamurumuz bitene kadar bu şekilde pişirmeye devam ediyoruz.

Dolgu malzememizi pişirdiğimiz kreplerimize pay edip kalın kalem böreği sarar gibi sarıyoruz. **Teremyağ Gurme Kaymaklı** ile yağladığımız fırın kabımıza kreplerimizi dizip üzerlerine esmer

şeker serpiyoruz. 180 derece fırında 10 dk kadar fırınlayıp sıcak veya ılık olarak portakal dilimleri ile servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Esmer şeker yerine beyaz şeker kullanmak istersek, şekerin içine 1,5 yemek kaşığı pekmez ekleyebiliriz. Hindistan cevizi ile birlikte fındık veya ceviz de kullanmak lezzeti artıracaktır.