

Papanasi

Rumen Peynirli Krepleri

2 Porsiyon Hazırlama Süresi: 5 dakika Pişirme Süresi: 15 dakika

- 900 gr Beyaz Peynir
- 50 gr un
- 8 yumurta
- ½ tatlı kaşığı tuz
- 6 çorba kaşığı şeker
- 2 tatlı kaşığı limon suyu
- 120 ml bitkisel yağ
- 360 gr ekşi krema ya da taze krema
- 2 çorba kaşığı vanilya özü



- 1 Küçük bir kızartma tavasında veya sote tavasında cızırdayıncaya kadar bir miktar yağ ısıtın.
- 2 Peyniri, yumurtaları, unu, şekerin yarısını, limon suyunu ve tuzu bir kâse de çırpın.
- 3 Her krep için krep karışımının yaklaşık ¼ bardak bölümünü kaşıkla tavaya atın.
- 4 Her iki tarafı altın kahverengi oluncaya kadar pişirin, parmağınızla dokunduğunuzda hamur esnememelidir.
- 5 Kremayı kalan şeker ve vanilya özü ile karıştırın.
- 6 Kreplerin üstüne ekşi krema karışımı koyun.
- 7 İsterseniz bir tatlı kaşığı ahududu veya çilek sosunu üzerlerine gezdirin.
- 8 Sıcak olarak servis edin.

İhtiyacınız olan gereç



Karıştırma Kâsesi



Junior Kapaklı Sote Tavası

veya



20 cm Yapışmaz Tava