

ELMALI KREP

Malzemeler

8 Krep

2 Golden Elma

600 gr. Kestane Püresi

(hazır alınabilir)

1 Limon

1 Yemek Kaşığı Tereyağı

1 Paket Vanilya

2 Yemek Kaşığı Krema

4 Yemek Kaşığı Çekilmiş Fındık (badem veya fıstık da olabilir)

2 Yemek Kaşığı Pudra Şekeri (kestane püresi şekerliyse pudra şekeri gerekmez)

100 gr. Bitter Çikolata

Fındık Büyüklüğünde Tereyağı



Yemeğin Tarifi

Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkarın, ince doğrayın ve kararmaması için limon suyu ile ıslatın.

Tereyağını yapışmayan tavada eritin, elmaları kısık ateşte 10-12 dakika pişirin. Yumuşayınca ezerek püre haline getirin. Kestane pürenizi (şekersiz ise pudra şekerini de katarak), vanilya ve çekilmiş badem ya da fıncığı elma püresine ekleyin.

Kreplerinizin içini bu püre ile doldurun, kese şeklinde kapatın ve ağzını limon ya da portakal kabuğundan keseceğiniz şeritlerle bağlayın.

Bifter çikolatayı benmaride eritin, gerekirse biraz süt ilave edin. Bu sosu kreplerinizin üzerine dökerek servis yapın.