



TATLI NALYSNYKY – UKRAYNA USULÜ KREP

KREPLER İÇİN MALZEMELER

- 2 yumurta
- 500 ml süt
- 2 çorba kaşığı bitkisel yağ
- 1 çorba kaşığı şeker
- 200 g un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Bir tutam tuz

İÇİMALZEMESİ

- 30 g ceviz
- 500 g lor peyniri
- 2 çorba kaşığı bal

ORMAN MEYVELİ SOS İÇİN MALZEMELER

- 300 g dondurulmuş karışık orman meyvesi
- 3 çorba kaşığı portakal suyu

HAZIRLAMA YÖNTEMİ

1. Krepleri hazırlamak için yumurtaları, şekerini ve tuzu büyük bir kasede hafif ve köpüksü kıvama gelene kadar çırpın. Bitkisel yağı ve sütü ekleyin ve çırpma-ya devam edin.
2. Sıvı karışım tamamen karışınca, kabartma tozunu ve ardından yavaş yavaş unu eleyerek ekleyin. Pütürsüz sıvı kıvama gelene kadar iyice karıştırın.

3. Hamur hazır olduğuna göre, tavayı orta ateşte kızdırın ve bitkisel yağla yağlayın. Sıcak tavaya az miktarda hamur dökün ve tavanın yüzeyine ince bir tabaka halinde yayılması için hafifçe hareket ettirin.
4. Krepi orta ısıda açık kahverengi olana kadar yaklaşık bir dakika pişirin. Spatül yardımıyla arkasını çevirin ve yarım dakika daha pişirin. Hamur bitinceye kadar bu süreci devam ettirin. Krepleri beklemeye alın.
5. İç hazırlamak için, cevizleri blender'da iri parçalar halinde çekin. Lor peynirini ve balı ekleyin ve bütün malzeme karışım birleşene kadar karıştırın. Beklemeye alın.
6. Orman meyveli sosu hazırlamak için tavayı orta ateşte kızdırın, meyveleri ve meyve suyunu koyun. Orman meyveleri kaynayıncaya ateşi kısığa alın ve beş dakika süreyle ya da meyveler sos kıvamına gelinceye kadar pişirin. Beklemeye alın.
7. Krepleri ve içi getirin. Nalysnyky kreplerini zarf şeklinde katlamak için krepinizin üst çeyreğine lor peynirini eşit bir tabaka şeklinde yayın ve krepin sağ ve sol kısımlarını ortaya doğru katlayın. İçin bulunduğu üstteki çeyreği tutun ve yuvarlayın.
8. Son olarak, orman meyveli sosu Nalysnyky krepinizin üzerine dökün ve kuru kayısı veya kuru üzümle servis yapın. Afiyet olsun!