AHTAPOTLU PANE KREP

2 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
4 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı un
2 çorba kaşığı nişasta
1 tatlı kaşığı tuz şeker
300 gr. dondurulmuş ahtapot
200 gr. kaşar peyniri
Yarım bemet maydanoz, dereotu
5 dal taze soğan
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon, kekik
2 adet yumurta
2 su bardağı galeta unu
200 gr. margarin
1 çorba kaşığı sıvı yağ

Öncelikle krep için derin bir kapta yumurta ve sütü çırpın. İçine eritilmiş yağı ekleyip çırpın, çırptıktan sonra un, nişasta, şeker ve tuz ekleyin. Tüm malzemeyi iyice pürüzsüz bir kıvama gelene kadar karıştırın. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya 1 çorba kaşığı sıvıyağ dökün ve krep harcından 1 kepçe koyun. Tavayı hafifçe sallayarak karışımın dağılmasını sağlayın. Her iki tarafını da kızartın ve servis tabağına alın. Krep harcı bitene kadar işleme devam edin. İçi için dondurulmuş ahtapotu oda sıcaklığında çözdürün ve 5 dakika kaynar suda haşlayıp, süzün. Küp şeklinde doğrayın ve derin bir kaba alın. Küp biçiminde doğrayıp, ahtapotun içine katın. Rendelenmiş kaşar peyniri, maydanoz, dereotu, taze soğan, tuz, karabiber, kekik ve kimyon katıp, karıştırın. Hazırladığınız harcı kreplerin içine paylaştırın. Daha sonra iki parmak kalınlığında ve rulo biçiminde sarın. Krepleri önce çırpılmış yumurtaya daha sonra galeta ununa bulayın ve kızdırılmış margarinde kızartın. Kağıt havlu üzerinde fazla yağını aldıktan sonra sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:111061 • adı:Ahtapotlu Pane Krep • gönderen:nurnur • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:29