BRİOŞ KALIPLARINDA BAKLALI VE MANTARLI KREPLER

125 g un
bir tutam tuz
1 yumurta
150 cl (14 çorba kaşığı). yağsız süt
1 çorba kaşığı susamyağı (ya da ayçiçekyağı)
Bakla ve mantarlı harç:
250 g içbakla
1/4 demet maydanoz
15 cl (yaklaşık 1 çorba kaşığı) yağsız yoğurt
1 çorba kaşığı taneli hardal
bir tutam tuz
250 g taze mantar (iyice yıkanıp süzdürüldükten sonra kurulanmış ve bakla boyunda doğranmış)

Sulu krep hamurunu yapmak için, un ve tuzu bir kâseye koyup, karıştırın. Karışımın ortasını açıp, yumurtayı ve sütü boşaltın. Bir çırpma teli ya da tahta kaşıkla ortadaki bu sıvı bölümü çırpmaya başlayıp, çırparken yanlardan ortaya doğru azar azar un da alarak, topaklar kaybolup sulu bir hamur elde edene kadar çırpmaya devam edin (sulu hamur ince krema kıvamında olmalıdır,- fazla kalın olmuşsa biraz su ekleyerek yumuşatın). Sulu hamura susamyağını katıp, karıştırdıktan sonra, bir kenarda yaklaşık 30 dakika dinlenmeye bırakın.
Genişçe bir krep tavasını ya da yapışmayan bir tavayı normal ateşe oturtup ısıtın. Tavaya çiçekyağını döküp, kâğıt bir havluyla ya da fırçayla yağı her yanına bulayın. Sonra bir çorba kaşığı sulu hamur koyup, kaşığın tersiyle hamuru yaklaşık 7,5 cm çapında olacak biçimde tavaya yayın. Tava dolana kadar aynı biçimde yan yana iki ya da üç krep daha yapıp, krepleri altlan koyuca bir renk alana kadar (yaklaşık 1 dakika) pişirin. Sonra bir spatulayla ters çevirip, aynı biçimde öbür yanlarını da 15 - 30 saniye pişirin. Tavayı ateşten alıp, krepleri bir tabağa çıkararak, kalan hamur bitene kadar bu işlemleri tekrarlayın (krepler tavaya yapışmaya başladıklarında, tavayı sıvıyağla yeniden silmek gerekir. Böylece tavanın yüzeyinde çok ince bir tabaka halinde sıvıyağ bulunması sağlanmış olur). Bütün krepleri (yaklaşık 36 krep) geniş bir tabağa dizip, üstlerini kâğıt mutfak havlusuyla örterek bir kenara kaldırın.
Önce fırınınızı 190 °C'a ısıtın. Krepleri 9 cm çapında brioş kalıplarına yerleştirip (brioş kalıplarının yağlanması gerekmez), kapları bir tepsi üstünde fırına sürerek, krepleri altın sarısı bir renk alıncaya kadar (10-15 dakika) pişirin (kenarları kahverengi olmaya başlar başlamaz tepsiyi fırından almak gerekir).
Krep pişerken, harcı hazırlamak için bir tencereye 1 litre su (yaklaşık4 su bardağı) koyup kaynatın, içbaklala-rı iyice yumuşayana kadar (8 -10 dakika) suda pişirip, tencereyi ateşten alarak suyunu süzdürün (donmuş iç bakla kullanılıyorsa, 6 el kaynar suda 6-10 dakika pişirmek yeterlidir).
Süsleme için bir kenara biraz maydanoz yaprağı ayırıp, geri kalan maydanoz yapraklarını yoğurt, hardal ve tuzla karıştırın. Her içbaklanın kabuğunu çıkarıp, baklaları ve mantarları hazırlamakta olduğunuz karışıma katın ve iyice karıştırın.
Krepleri servis yapmadan hemen önce baklalı ve mantarlı harçla doldurup (doldurma işlemi önce yapılırsa, kaplardaki karışım yumuşak olur), ayırmış olduğunuz maydanoz yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:27978 • adı:Brioş Kalıplarında Baklalı ve Mantarlı Krepler • gönderen:HANIMELI • indirme tarihi:19.04.2024 - 22:43