



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES YATAĞINDA KREP

2 adet yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
30 gram yağ
4 adet orta boy domates
6 adet yumurta
1 adet irice soğan
4 adet acı sivri biber
½ demet maydanoz
1 tutam tuz
4 yemek kaşığı margarin

Un, süt ve su ile hiç topak kalmayana kadar iyice çırpın. Yumurtaları ekleyin biraz daha çırpın. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur edin. Teflon tavaya 1 çay kaşığı kadar yağ koyup eritin. Tavaya 1 kepçe hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin.

Yatak için; Teflon tavaya yağ koyup büyük ocakta altını açalım. Hemen biberleri çekirdeklerini temizleyerek içini yarıp ince ince kıyalım. Soğanı da çok ince olmamak koşuluyla kıyıp kızmış olan tavaya koyalım. Bir tutam tuzu şimdi ekleyebiliriz. Soğan ve biberler pişerken domateslerimizi ekvatorundan ikiye bölüp rendeleyin. Bur da asıl amaç kabuklarından kurtarmak o yüzden eğer kabukları kolay soyuluyor ise rendelemek yerine ince ince doğrayabilirsiniz de. Ama istediğimiz yumurtaları eklemekten önce tavamızda güzel bir sos oluşturmak.

Yumurtaların ak ve sarılarını ayrı kaplara ayırıyoruz ve domatesler suyunu çekip sos haline geldiyse yumurta akını koyup çok pişmemesine dikkat ederek ve fazla da karıştırmadan pişiriyoruz. Artık ocağı kapatabilirsiniz ve yumurta sarılarını spatül yardımı ile oyunlar açarak birer birer aralıklı olarak yerleştirebilirsiniz. Sarıların çevrelerini beyazlarla hafifçe kapatıp üzerine bir kapak kapatıyoruz ki demlensin biraz. Biz de bu sırada maydanozu ince ince kıyıyoruz. İki üç dakikalık demlenme sonrasında maydanozları da üzerine serpip servis tabağına alalım. Önceden pişirmiş olduğumuz krepleri rulo şeklinde sararak 3 cm aralıklarla keselim. Servis tabağındaki menemenin üzerine krepleri yerleştirerek servis yapalım. Maydanoz ile süsleyebilirsiniz.

