ENGİNARLI DEREOTLU DİP SOSLU KREP

2 adet enginar
1 adet kuru soğan
1 tutam dereotu
4 yemek kaşığı krem peynir
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
3 adet yumurta
2 su bardağı süt
3 su bardağı un
3 yemek kaşığı margarin

Enginarlarınızı 1 bardak suyla kısık ateşte haşlayın ve rendeleyin.sıcakken içine krem peyniri katın.kuru soğanı rendeleyin.dereotunu ince doğrayın.yoğurt,tuz ve karabiber ekleyerek tüm malzemeyi karıştırın ve dip sosu oluşturun.ayrı bir kabın içinde yumurtanızı tuzla köpürene kadar çırpın.içine sütü ekleyin.unu azar azar ekleyerek boza kıvamına gelinceye kadar çırpın.dip sosla krep hamurunuzu karıştırın ve çırpın.tavanızı ocağınızın üzerine koyun ve tavanızı kızdırın.kızgın tavanızı 3 yemek kaşığı sana klasik margarinin bir kısmıyla yağlayın.kızan yağın üzerine 1 kepçe krep hamurundan dökün.tavanızı sağa,sola kaydırarak hamurun tava yüzeyini kaplamasını sağlayın.önlü arkalı kreplerinizi pişirin.

Fotoğraf "Ay Fer" tarafından gönderildi. 13.06.2015

© lezzetler.com tarif no:90361 • adı:Enginarlı Dereotlu Dip Soslu Krep • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:14.05.2024 - 21:03