FESLEĞEN SOSLU PATLICANLI KREP

Malzeme:
Sosu İçin :
1 demet fesleğen
1 çorba kaşığı krem peynir
1 çay bardağı süt
yarım çay bardağı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
yeteri kadar Karabiber
2 diş sarımsak
İç Malzeme için :
3 adet patlıcan
3 adet domates
5 adet biber
2 diş sarımsak
Krep Hamuru için :
1 paket (165 gram) Bizim Mutfak Krep
2,5 su bardağı süt
2 adet yumurta

Fırını 180 derecede ısıtın. Patlıcanları küp şeklinde doğrayın. Alüminyum folyoya sarıp fırınlayın. Domates, biber ve sarmısağı küp şeklinde doğrayın. Malzemeleri derin bir kaba alın. Zeytinyağı, tuz ve karabiberi ilave ederek bir süre dinlendirin. Krep hamuru için Bizim Mutfak Krep toz karışımı, 2 yumurta ve sütü bir kaba alıp çırpın. Bir parça margarini teflon tavaya alıp eritin. Bir kepçe dolusu krep harcını tavaya dökün. Tavanın her yerine eşit dağılması için tavayı hafifçe sallayın. Krepleri arkalı önlü pişirin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Her defasında margarini ekleyin. İç malzemeyi kreplerin ortalarına koyup rulo şeklinde sarın. Sos için ince doğranmış fesleğenleri zeytinyağında dinlendirin. Üzerine krem peyniri ve süt ilave edin. Sarmısak ve karabiber ekleyin. Sosu çok az kaynattıktan sonra kreplerin üzerine dökerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48889 • adı:Fesleğen Soslu Patlıcanlı Krep • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:15