ISPANAKLI KREP

3 çorba kaşığı sıvıyağ,
yarım kg ıspanak,
6-7 tane mantar,
2 diş sarımsak,
2 adet domates,
sıvıyağ,
tuz,
fesleğen,
dil peyniri veya kaşar peyniri.
Krep için:
2 su bardağı süt,
2 çorba kaşığı un,
1 adet yumurta,
tuz

3 çorba kaşığı sıvıyağda küçük doğranmış ıspanak ve sarmısağı çevirin. Birkaç dakika sonra küp doğranmış mantarları ilave edin. Mantarlar bıraktıkları suyu çekene dek kavurun. Soyulmuş domatesleri dilimleyin. Üzerine fesleğen serptikten sonra bir kenarda bekletin. Krep için, geniş bir kapta süt, un, yumurta ve tuzu karıştırın. Kızdırılmış ve çok az yağ sürülmüş teflon tavaya bu karışımdan 1 kepçe dökün. Krebi arkalı önlü kızartın. Bütün krepleri bu şekilde hazırlayın. İlk krebi yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine hazırladığınız ıspanaklı içten bir miktar koyun. 1 adet fesleğenli domates dilimini üzerine yerleştirin. Diğer krebi üzerine yerleştirin. Bu işlemi tüm malzemeler bitene dek tekrarlayın. Son krebin üzerine kaşar peyniri ya da dü peyniri parçaları koyun. Önceden ısıtılmış orta ısılı fırında peynir eriyene dek pişirin.



Fotoğraf "zeyrek" tarafından gönderildi. 23.03.2015

© lezzetler.com tarif no:17850 • adı:Ispanaklı Krep • gönderen:zencefil • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:12