ISPANAKLI KREP

1/2 kg. ıspanak
6-7 adet mantar
2 diş sarımsak
2 adet domates
Dil peyniri
Krep için:
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı sıvı yağ

Küçük doğranmış ıspanak ve sarımsakları yağda kavurun, mantarları ilave edin. Mantarlar bıraktığı suyu çekene kadar kavurun. Sütü, yumurtaları, unu ve tuzu karıştırın. Kızdırılmış ve çok az yağ sürülmüş tavaya birer kepçe dökerek krepleri pişirin. İlk krepi yağlanmış tepsiye koyun. Üzerine ıspanaklı harçtan koyup dilimlenmiş domates yerleştirin. Tüm malzemeyi bu şekilde bitirip üzerine dil peyniri yerleştirin ve peynir eriyene kadar fırında pişirin.



© lezzetler.com tarif no:65282 • adı:Ispanaklı Krep • gönderen:gümüş tas • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:53