GÜVEÇTE HİNDİLİ KREP

Krep için:
500 gr süt
Alabildiği kadar un
2 yemek kaşığı margarin
2 adet yumurta
Hindi harç için:
2 yemek kaşığı margarin
1 adet soğan
1 tutam köri
Paprika biberi
100 gr huş mantarı
Kekik
Fesleğen
Karabiber
Tuz
Pul biber
Kimyon
Ketçap
1 yemek kaşığı hardal
1 çay kaşığı şeker
Alabildiği kadar su
100 gr krema
2 diş sarımsak
100 gr kaşar peyniri
1 kaç dal taze nane

Öncelikle 2 yumurta, yarım kilo süt ve tamamen kıvamına göre karar vererek içine kattığınız unu güzelce karıştırdıktan sonra tavada sana yağı ısıtın. Yağ ısındıktan sonra bir kısmını hamurun içine katarak azıcık daha karıştırın. Daha sonra hamurun bir kısmını tavaya dökerek, ön tarafında hamur sararana kadar kızartıp tersini çevirin ve yaklaşık olarak 1 dakika kadar da arka kısmını kızarttıktan sonra tüm hamuru bu şekilde kızartmaya devam edin ve krep malzemesini buzdolabına koyun.
Daha sonra ise, öncelikle tavaya, zeminini kaplayacak kadar yağını dökerek, ince ince dilimlediğim soğanı köri ile bir süre kavurun.
Daha sonrasında yağlarını ayıklayarak kuşbaşı olarak kestiğiniz hindi parçalarını tavada beyazlaşana kadar pişirin. Yanına paprika biberi ekleyin. Bu sırada suyunu aldığınız mantarları da tavaya ekleyin. Üzerine yine kekik, fesleğen, karabiber, tuz, çok az pul biber, kimyon katın. Üzerine yaklaşık birer yemek kaşığı ketçap ve hardal ekleyin. Ayrıca bir çay kaşığı kadar da şeker. Üzerini kapatacak kadar su da ekledikten sonra bir süre onları güveçte pişmeye bırakın. Suyu hafifçe çektiğinde, üzerine krema ekleyin. En son olarak da 2 diş sarımsağı rendeleyerek ekledikten sonra altını kapatıp hindileri azıcık soğumaya bırakın.
Sonra bir güvecin dibini ve kenarlarını hafifçe yağlayıp bir adet krep yayın. İçine, hazırladığım hindi harcını döktükten sonra bir krep de üzerine koyun ve kaşar peynirini rendeleyip önceden ısıttığınız 175 derecelik fırına koyun. Kaşar peynirleri eriyene kadar fırında bıraktıktan sonra ise üzerine taze naneyi de ekleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:111182 • adı:Güveçte Hindili Krep • gönderen:kuaför • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:49