HAMSİLİ SEBZELİ KREP

200 gr hamsi
2 adet yumurta
1 demet taze soğan
2 adet kabak
1 adet patates
1 büyük kuru soğan
1 kg pazı
1 demet maydanoz
3 adet biber
2 adet domates
2 yemek kaşığı margarin
4 çorba kaşığı un
İsteğe göre Nane

Pazıyı yıkadıktan sonra yapraklarını ince ince bir şekilde doğrayalım. Taze soğanları ve kuru soğanı ince olarak doğrayalım Kabak, patates ve domatesi rendeleyelim. Hamsinin kılçıklarını ayıklayıp hafif tuzlayalım. Biberleri ince ince doğrayalım. Bu malzemenin hepsini karıştıralım.
Un, çırpılmış yumurta, nane maydanoz, bir çorba kaşığı yağ, 1 çorba kaşığı suyu da karışıma ilave edin. Hepsini sulu hamur gibi yapın. Tavada yağı kızdırıp hamurdan kepçeyle alın ve tavaya atın.
Tahta kaşıkla yassı hale getirin. Krepin her iki tarafını da kızartın. Servise hazır



© lezzetler.com tarif no:110940 • adı:Hamsili Sebzeli Krep • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:16