



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KREP BÖREĞİ

Krep için;
4 yumurta
1 su bardağı süt
1/2 çay bardağı su
1 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı sıvıyağ
İç harcı için;
12-15 adet ıspanak yaprağı
1 adet kuru soğan
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 adet domates
2 tatlı kaşığı margarin
1 yemek kaşığı domates salçası

Krebin hazırlanması için; yumurta, süt, su, tuz ve un derin bir kaptan, mikserle 4-5 dakika çırpılıp oda sıcaklığında 10-15 dakika bekletilir.

Hamurdan 1 kahve fincanı kadar alınıp 1 çay kaşığı sıvıyağla yağlanan teflon tavaya aktarılır.

Krepler önlü arkalı kızartılıp bir tabağa üst üste dizilir. Böylece 13-14 adet krep hazırlanmış olacaktır. İç harcının hazırlanması için; yıkanmış ıspanak yaprakları incecik doğranır.

Üzerine rendelenmiş soğan, zeytinyağı, tuz ve karabiber eklenip elle ovuşturulur.

Krepler mutfak tezgahına tek tek serilip uçlarına ıspanaklı harçtan ikişer yemek kaşığı kadar koyularak rulo yapılır.

Rulolar yağlanmış fırın kabına yan yana dizilip üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirilir. 175 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar pişirilip çıkarılır.

Domatesler rendelenip margarin ve domates salçasıyla beraber ufak bir tavada 7-8 dakika pişirildikten sonra ocaktan alınır.

Son olarak, bu domatesli sos, fırından çıkarılan krep rulolarının üzerine gezdirilip ılık olarak servise sunulur.