PAZILI PEYNİRLİ KREP

200 gr pazı
100 gr beyaz peynir
3 yemek kaşığı margain
3 adet yumurta
2 su bardağı süt
3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tutam maydanoz

Pazınızı temizleyin ve ince şeritler halinde doğrayın. Maydanozunuzu ayıklayın ve suda bekletin.suyunu süzün ve ince doğrayın.ayrı bir kapra tuz ve yumurtalarınızı köpürene kadar çırpın.içine sütü ekleyin.azar azar un ekleyin ve boza kıvamına gelinceye kadar çırpın.içine pazınızı, maydanozunuzu ve ufalanmış peynirinizi katarak tekrar çırpın. Yanmaz tavanızı ocağınızın üstüne alın.ocağınızın altını yakın.3 yemek kaşığı sana klasik margarini eritin. Fırça yardımıyla erittiğiniz sana margarinle tavanızı yağlayın. Kızan tavanızın içine 1 kepçe pazılı krepten dökün ve önlü arkalı kızartın.

© lezzetler.com tarif no:93397 • adı:Pazılı Peynirli Krep • gönderen:nazende • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:58