



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PETULİÇA

250 gr un
3 adet yumurta
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
200 gr beyaz peynir (İç malzeme için)
200 gr rende kaşar (İç malzeme için)
50 gr tereyağ

Krep hamuru için un, yumurta, su ve tuzu derin bir kaba alıp mikserle çırpın. Teflon tavayı ayçiçeği yağı ile yağlayıp ısıtın. 1 kepçe krep hamuru döküp bir tarafı kızarıncaya kadar pişirin. Spatula ile ters çevirip diğer tarafını da pişirin. Bu şekilde 4 krep hamuru hazırlayın. Peynirli iç malzeme için, tereyağını oda ısısında yumuşatın. Kalan malzemeleri ilave edip iyice karıştırın. Fırın tepsisini yağlayın. Kreplerden birini tepsiye serin, Peynirli iç malzemenin üçte birini üzerine yayın. Malzemeler bitinceye kadar işleme devam edin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. İlininca servis yapın.

Çorba

Piştirme Süresi :

10-15 dk

Zorluk :

Orta

Kişi Sayısı :

2-4

Tarif Malzemeleri

2 su bardağı kırmızı mercimek
Yarım su bardağı pirinç
2 adet limonun suyu
Yarım su bardağı haşlanmış nohut
6 diş sarımsak
1 yemek kaşığı kuru nane
1 çay bardağı sıvıyağı
10 dal ıspanak

İlk olarak ıspanakları iyice yıkayalım ve suyunu süzdürelim. Sonra yapraklarını küçük küçük doğrayalım. Mercimek ve pirinci bir tencerede, yeterli tuz ve üzerine çıkacak kadar su ilave ederek kaynatalım. Kaynamaya başladığı zaman haşlanmış nohutları ilave edelim. Diğer yandan limonların suyunu sıkıp, sarımsakları havanda dövelim. Mercimek ve nohut, pirinç iyice yumuşadığında doğradığımız ıspanak yapraklarını ilave edelim. 12-15 dakika kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyip, tencerinin altını kapatalım. Bir tavaya sıvıyağı koyalım ve dövülmüş sarımsakları sararana dek kavuralım. İçine bir yemek kaşığı kuru nane ekleyip, ateşten alalım. Bu karışımı çorbanın üzerine gezdirelim ve çorbamızı sıcak sıcak servise sunalım.